

Breville Consumer Service Center

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Email: askus@brevilleusa.com

Canada

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

BFP800XL /A Issue - E13

Breville®

the Sous Chef®

Instruction Book - Livret d'instructions



Suits all BFP800XL /A models
Pour tous les modeles BFP800XL /A

CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com
Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

CONTENTS

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating the appliance for the first time and save for future reference.
- Blades and cutting discs are sharp. Handle them carefully.
- Remove and safely discard any packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- To protect against electrical shock, do not immerse the power cord, power plug or motor base in water or any other liquid.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water. Vibration during operation may cause the appliance to move during use.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
- Do not use on a sink drain board.
- Always make sure the food processor is completely assembled before operating. The appliance will not operate unless properly assembled.
- Ensure the POWER/OFF button has been pressed and the power cord is unplugged from the power outlet before attaching any blade, disc or lid.
- Handle the food processor and attachments with care. Blades and discs are razor-sharp and should be kept out of reach from children.
- Always secure the processing bowl onto the motor base before attaching the blades or discs.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted. Unwind the power cord fully before use.
- Keep hands as well as spatulas and other utensils away from moving blades or discs while processing food, to prevent the possibility of sever personal injury or damage to the food processor. A plastic spatula may be used, but only when the food processor is stopped. Ensure the POWER/OFF button has been pressed to switch the motor off and remove the power cord from the outlet before removing the lid from the processing bowl.
- Avoid contact with moving parts. Never push food down by hand when slicing or shredding. Always use pusher.
- Make sure motor has completely stopped before removing cover.
- Never store any blade or disc on motor shaft. To reduce the risk of injury, no blade or disc should be placed on the shaft except when the bowl is properly locked in place and the processor is in use. Store blades and discs, as you would sharp knives, out of reach of children.
- Be sure cover and feed tube are securely locked in place before operating food processor.
- Never try to override or tamper with cover interlock mechanism.
- Always remove the plug from the power outlet if the appliance is not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning, disassembling, assembling and when storing the appliance.

- Some stiff mixtures, such as dough, may cause the processing blade to rotate more slowly than normal. If this happens, do not process for longer than 1 minute.
- Do not process hot or boiling liquids – allow liquids to cool before placing into the processing bowl.
- Do not move appliance while in operation.
- Do not place any part of the food processor in a microwave oven.
- Do not fill the processing bowl above the 12 cup liquid level (2.8L) or 16 cup dry level (shredding). Always add drier or thicker ingredients to the processing bowl prior to adding fluids.
- Never remove the lid while the appliance is operating. Always use the POWER/OFF or PAUSE buttons to stop the machine before lid removal.
- Care should be taken when removing the food from the processing bowl by ensuring the motor and blade/disc has completely stopped before disassembling. Ensure the POWER/OFF button has been pressed to switch the motor off and unplug the power cord from the power outlet before removing the lid from the processing bowl. The processing bowl should then be unlocked from the motor body and the blade/disc should be carefully removed before attempting to remove the processed food.
- Do not use harsh abrasive, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning the appliance.
- Strictly follow the care and cleaning instructions described in this book.
- To avoid possible malfunction of work bowl switch, never store the food processor with pusher assembly in locked position.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this book. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- The use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock or injury.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Ensure the motor and bade/disc have completely stopped before disassembling. Ensure the POWER/OFF button has been pressed to switch the motor off and unplug the power cord from the power outlet when not in use, if left unattended and before assembling, cleaning or storing.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Regularly inspect the power cord, power plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit **www.Breville.com** or call Breville Consumer Service for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit **www.Breville.com** or call Breville Consumer Service.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.

- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. Longer detachable power supply cords or extension cords are not recommended but may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW

your Breville product

KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT



A. **Small Food Pusher**
For improved processing control of smaller ingredients. It also doubles as a measuring cup for adding/measuring ingredients. The food processor will run continually whether the small pusher is in or out.

B. **Large Food Pusher**
For pushing food down the feed chute. The food processor will not start unless the large pusher is in place correctly.

C. **Super Wide Feed Chute**

D. **Processing Lid**
Locks onto the processing bowl.

E. **PULSE button**
Press down and hold briefly for short bursts of power. The motor will automatically stop after the PULSE button has been released.

F. **START/PAUSE button**

G. **POWER/OFF button**
Provides power to the food processor unit only. START/PAUSE is required to be pressed to start operating the food processor.

H. **Feed Chute Safety System**
Prevents the motor from operating unless the bowl, lid and large food pusher are correctly locked in position.

I. **Silicone Seal**
Reduces the chance of leakage while processing large volumes of liquid ingredients.

J. **Processing Bowl**
16 cup bowl for dry ingredients and 12 cups for liquid (wet ingredients). The processing bowl locks onto the motor base.

K. **Count-Up & Count-Down Timer**
Used to set desired time required for processing. Can count up or down, stopping the processor once the time is reached in count down mode.

L. **LCD Display**
Displays the timing function.

M. **Direct Drive Motor**
With safety braking system.

N. **Non-Skid Rubber Feet**
For added safety and stability.

O. **Julienne Disc**
Use this disc for julienning vegetables.

P. **French Fry/Vegetable Stick Disc**
Use this disc for french fries or thick cut vegetables.

Q. **Reversible Shredding Disc**
Use one side for small/thin shredding and the other side for coarse shredding.

R. **Adjustable Slicer**
Use this disc for slicing ingredients. Able to slice with 24 settings from 0.3mm – 8mm thick.

S. **Emulsifying Disc**
Use this attachment for whisking of eggs and cream.

T. **Micro-Serrated Universal S Blade™**
Swift action for chopping, mixing, whipping and blending a variety of ingredients.

U. **Dough Blade**
Blunt blade designed for a softer action of combining dough ingredients.

V. **Mini Processing Blade**
Used for chopping, mixing, whipping and blending a variety of ingredients.

W. **Disc Spindle**
Fits onto bowl drive coupling and is used to hold the Adjustable Slicer and discs in position. Use Disc Spindle with Julienne Disc, French Fry/Vegetable Stick Disc, Reversible Shredding Disc, Emulsifying Disc, and Adjustable Slicer.

X. **Storage Container**
Used for storing blades and disc when they are not in use.

NOT SHOWN

Cleaning Brush
For cleaning the processor bowl, blades and discs. The flat end is designed as a scraper to remove food particles from crevices.

Plastic Spatula
For scraping the sides of the processing bowl helping to process ingredients evenly.

2.5 Cup Mini Processing Bowl
For processing small volumes of ingredients.

Cord Storage
Cord can be pushed into the housing to reduce length.

Breville Assist™ Plug
Ergonomic ring-pull design allows the power plug to be easily removed from the power outlet.

NOTE

Processing bowls and attachments are BPA free.

ASSEMBLING

your Breville product

BEFORE FIRST USE

Before using your Breville Food Processor, become familiar with all the parts. Remove all packaging materials and promotional labels, being careful when handling the processing blades and discs as they are very sharp. Wash the processing bowl, processing lid and other attachments in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. (Refer to cleaning, care and storage section).

1. Place the motor base on a dry, level work surface. Place the processing bowl on to the motor base with the handle in line with the ALIGN HANDLE graphic on the motor base.



2. Turn the processing bowl clockwise until the handle aligns with the TURN TO LOCK graphic. The processing bowl should be securely locked into position.



3. If using a disc, first assemble the disc spindle onto the bowl drive coupling. Orientate the disc so that the side you wish to use is facing upwards. Hold the disc by the center plastic moulding and position the central hole above the disc spindle. Push down firmly until fitted correctly. (Please note that these discs only fit the larger processing bowl).



4. If using the processing blades, carefully grasp either the S Blade™, dough blade or mini processing blade using the central plastic support and position it over the bowl drive coupling and push down until inserted correctly.

   If using the mini processing blade, ensure the mini processing bowl is assembled into the large bowl first.



5. Place the processing lid onto the processing bowl so the feed chute is slightly right of the bowl handle and the arrow graphics are aligned ALIGN LOCK. Holding the feed chute and pressing down firmly at the same time, turn the lid clockwise (as indicated by the graphic) so the LOCKING TAB on the lid slots into the 'Interlocking Safety Catch' on the handle. The lid should be securely locked into position.



NOTE

The food processor will not operate unless both the processing bowl and lid are correctly locked into position.



CAUTION

The processing blades (including the mini bowl blade) and discs are extremely sharp, handle with care at all times.

6. Insert the power plug into a 110/120V power outlet.
7. Press the POWER/OFF button to turn your food processor on. The red light will illuminate around the POWER /OFF button to indicate that the processor is on.
8. Press the START/PAUSE button to switch the motor on and operate continuously.

NOTE

The food processor will not start unless the large food pusher is inserted correctly into place.

Press the POWER/OFF button to switch the motor off. When short bursts of power are required, press the PULSE button and hold down briefly, release, then press again. The PULSE action will automatically stop when the button is released.

9. To set the timer, press the ▲▼ buttons located to the left of the timing window. Time will move up by 5 second intervals, from 0 to 30 seconds. From 30 seconds to 2 minutes the time will increase in 10 second intervals and from 2 minutes to 9.59 minutes the time will increases in 20 second intervals.

NOTE

If a time is not set, the timer will automatically count up during processing.

10. Once the time is set, press the START/PAUSE button and the timer will start to count down.
11. Ensure the large food pusher is inserted correctly into place. The food processor will not start until pusher is in place. Once the timer has finished, the food processor will stop and go into STANDBY mode. Three (3) beeps will sound to indicate that the processing is complete. The processor incorporates a 'Safety Interlock System' that ensures the unit will not start without the large food pusher in position. Processing will stop automatically, once the large food pusher has been removed from the lid. The CHUTE FILL MAX graphic indicates the maximum volume of food to be placed in the chute for the pusher to activate the unit.

12. At the end of processing, always wait until the blades or discs have stopped spinning before unlocking and removing the lid. To remove the processing lid, ensure the POWER/OFF button has been pressed, and the cord is unplugged from the power outlet. Holding the feed chute and pressing down firmly at the same time, turn the lid counter-clockwise so that the arrow graphics are no longer aligned.

NOTE

As a safety feature, the food processor will automatically switch off when the lid is unlocked; however, it is good practice to manually switch off the food processor using the POWER/OFF button before removing the lid.

13. Remove the processing bowl (before removing blade or discs) by turning it counter-clockwise until the handle is in line with the ALIGN Handle graphic. Lift the bowl off the motor shaft. When removing the discs - carefully remove by gripping the plastic hub on the center of the disc and lifting the disc up and away from the pin on the spindle.

NOTE

Reassemble the food processor by locking the processing bowl into position before attaching blade, disc or lid.

NOTE

Care should be taken when removing the food from the processing bowl by ensuring the motor and processing blade or disc has completely stopped before disassembling. Ensure the POWER/OFF button is pressed to switch the motor off, and unplug the cord from the power outlet before removing the lid from the processing bowl. The processing bowl should then be unlocked from the motor body, then the processing blade or disc should be removed before attempting to remove the processed food.

OVERLOAD PROTECTION SYSTEM

If the motor overloads, the food processor will go to STANDBY mode and the OVERLOAD icon in the LCD will start to flash. The food processor can still be switched off by pressing the POWER/OFF button. To operate the food processor again, allow the machine to cool for approximately 30 minutes.

Some stiff mixtures, such as dough, may cause the dough blade to rotate more slowly than normal. If this happens, do not process for longer than 1 minute.

If the blades or discs should jam while processing, ensure the POWER/OFF button is pressed to switch the motor off and then unplug the power cord from the power outlet. Remove the processing lid and adjust any food wedged between the blade and the processing bowl or in the disc. Replace the lid and proceed as normal. If this occurs again, the processing bowl may be overloaded, so remove some of the food and process in smaller batches.

NOTE

The food processor is designed so the motor will not operate without the processing bowl and lid correctly locked into position and the pusher inserted into the feed chute. In the event that the food processor starts without the lid correctly locked into position, immediately disconnect at the power outlet and contact Breville Customer Service.

BASIC FOOD PROCESSING TECHNIQUES

for your Breville product

The food processor can process food in a variety of ways depending on which blade or disc you choose.

CHOPPING WITH THE MICRO-SERRATED S BLADE™

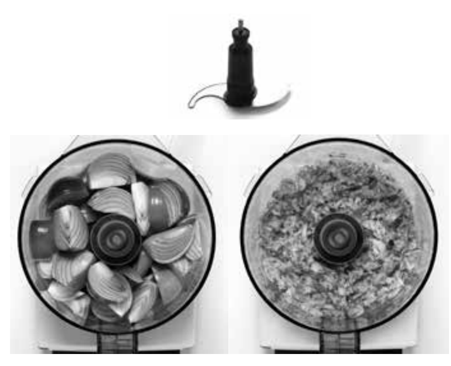
The Micro-serrated universal S Blade™ chops raw and cooked food to the consistency required, from coarsely chopped to minced. For many large processing tasks, the micro-serrated S Blade™ will cut the processing time needed to achieve the desired results. The result depends on the type of food and how long the food is processed. Always remember to place the S Blade™ into the processing bowl before adding the food.

NOTE

To avoid over-processing, check the consistency frequently. For many processing tasks we recommend to use the PULSE button, as it may only take a few seconds to fully process the food to the desired consistency. If necessary, press the POWER/OFF button, unlock the lid and use the spatula to scrape down the sides of the bowl to ensure even processing.

Raw Vegetables, Fruit and Cooked Meats

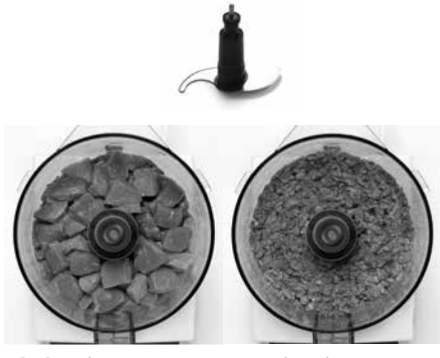
Trim and cut food into 1 inch (2.5cm) cubes. Process no more than 8 cups at a time using the PULSE button at 1–2 second intervals until chopped to desired size or consistency.



Spanish Onion wedges   Chopped Spanish Onion

Raw meat, chicken and fish

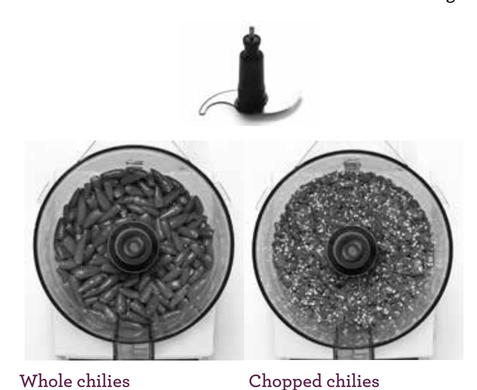
Trim and cut food into 1 inch (2.5cm) cubes. Ensure all bones are removed. Chill well until firm as this will help to cut through the food more readily. Process no more than 2 ¼ pounds (or 1kg of raw meat for no more than 30 seconds at a time) using the START/ PAUSE button until chopped or minced to desired size or consistency.



Cubed Beef   Minced Beef

Garlic, Chili and Ginger

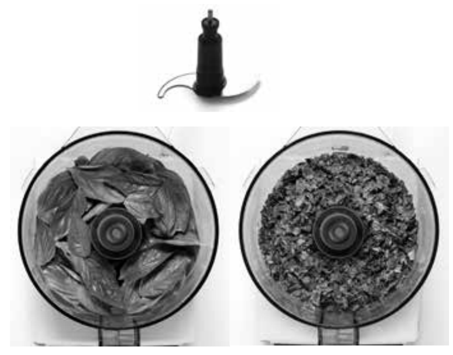
For garlic, peel cloves and leave whole. For chili, leave whole (remove seeds for milder chili). For ginger, peel and cut into 1 inch (2.5cm) cubes. Process until chopped to desired consistency. Store chopped garlic or chili mixed with a little vegetable oil in an airtight container in refrigerator for up to 1 week. Mix ginger with a little Sherry. If adding garlic, chili or ginger to other ingredients, drop whole pieces down the small feed chute while the motor is running.



Whole chilies Chopped chilies

Herbs

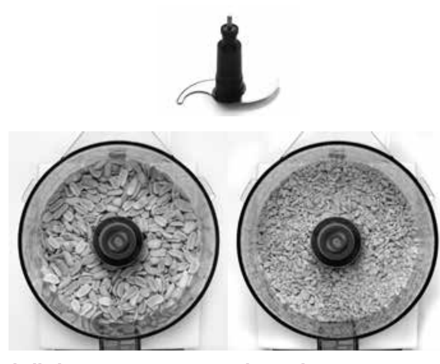
Wash and dry herbs thoroughly. Remove any coarse stems. Process no more than 2 bunches (approx. 4 cups) at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals until chopped to desired size or consistency.



Basil leaves Chopped basil

Nuts

Process no more than 6 cups shelled nuts at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals until chopped to desired size.



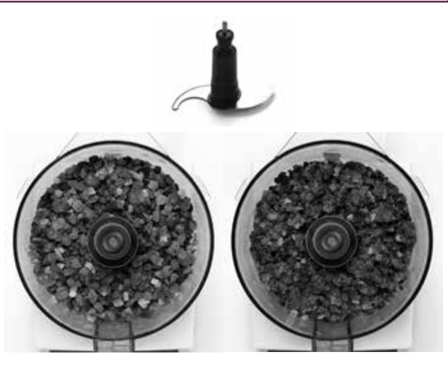
Shelled peanuts Chopped peanuts

Dried fruit

As dried fruit can be sticky, place in freezer for about 10 minutes (this prevents the fruit sticking to the blades). Process no more than 4 cups at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals until chopped to desired size or consistency.

NOTE

If chopping fruit to add to cake batter, process the fruit before making the batter, adding a little flour from recipe quantity to prevent fruit from sticking to the S Blade™ processing blade.



Whole dried fruit Chopped dried fruit

Citrus peel

Remove the peel from the fruit using a vegetable peeler and cut into 1 inch (2.5cm) pieces. Process no more than 6 cups at a time together with ½ cup granulated sugar and using the PULSE button at 1-2 second intervals until chopped to desired size.

> **NOTE**
>
> The white pith between the skin and citrus flesh is bitter, so carefully remove the citrus peel ensuring the white pith remains on the fruit.

Hard boiled eggs

After cooking eggs to hard boiled stage, allow to cool then remove shells and cut eggs in half. Process no more than 12 eggs at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals until chopped to desired size or consistency.

Soft breadcrumbs

Break stale bread into chunks (fresh bread will stick to blades). Process no more than 6 cups at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals until crumbed to desired consistency.

> **NOTE**
>
> For best results when making bread crumbs, add one slice at a time.

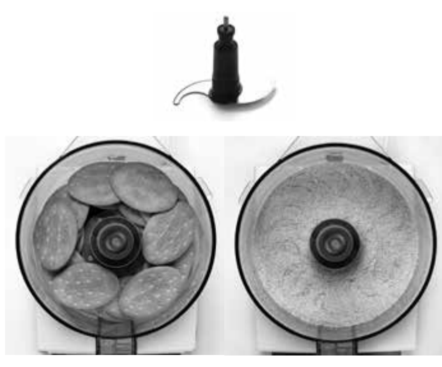
Dried breadcrumbs

Tear bread into chunks and toast in oven until golden and crisp. Do not over brown. Process no more than 6 cups at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals until crumbed to desired consistency.

Cookie crumbs

Break cookies into quarters, measure quantity and place into processing bowl. Process no more than 6 cups at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals until crumbed to desired consistency.

> **NOTE**
>
> Sweet or savory cookies crumbs can be used as an alternative to pastry for sweet or savory pies.



Whole cookies　　Cookie crumbs

Cake crumbs

Cut cake into small pieces, measure quantity and place into processing bowl. Process no more than 6 cups at a time using the PULSE button at 1-2 second intervals until crumbed to desired consistency.

PURÉERING WITH THE MICRO-SERRATED S BLADE™

The S Blade™ purées raw and cooked food to the consistency required, including baby food. For many large processing tasks, blades will cut the processing time needed to achieve the desired results. Always remember to place the S Blade™ into the bowl before adding the food.

NOTE

After puréeing the food, carefully remove the S Blade™ and use the spatula to scrape any food adhering to the blade and the processing bowl.

Cooked vegetables

Peel and cut vegetables into 1 inch (2.5cm) cubes. Ensure vegetables are well cooked and softened before processing. Process no more than 10 cups at a time using the START/PAUSE button until food is puréed to desired consistency.

NOTE

After processing vegetables, add stock through the small feed chute, if necessary, to make a smoother purée.

Creamed vegetable soups

Use same process as for cooked vegetables above then with motor running, gradually add no more than 4 cups stock and cream or milk through the small feed chute. Do not exceed LIQUID MAX level.







Cooked pumpkin



Puréed pumpkin

Cooked meat and patés

Trim and cut cooked meat into 1 inch (2.5cm) cubes. For chicken liver paté, leave livers whole. Process no more than 2¼ lbs (1kg) for no more than 30 seconds the START/PAUSE button until puréed to desired consistency. For paté, add cream through the small feed chute while motor is running.

NOTE

Add pan juices during processing if mixture becomes too stiff.

Peanut butter

Process shelled peanuts, no more than 6 cups at a time, using the START/PAUSE button until puréed to desired consistency. The mixture will form into a ball.

NOTE

2 cups peanuts will yield approximately 1 cup peanut butter. The natural oil in the butter will separate on standing. Stir before use.



Shelled peanuts

Peanut butter

Fresh fruit

Peel and cut fruit into 1 inch (2.5cm). Ensure any seeds or stones are removed. For hard or firm fruit such as apples and pears, cook until soft before processing. Process no more than 6 cups at a time using the START/PAUSE button until puréed to desired consistency.

Baby food

Trim and cut cooked food (meat and/or vegetables) into 1 inch (2.5cm) cubes. Process no more than 8 cups at a time using the START/PAUSE button until puréed to desired consistency.

NOTE

Add stock, milk or gravy during processing if mixture becomes too stiff. If required, freeze excess mixture in ice-cube trays, then repack in freezer bags ready for use.

MIXING WITH THE MICRO-SERRATED S BLADE™

The S Blade™ mixes ingredients for cakes, batters, and egg-based sauces such as mayonnaise. Always remember to place the S Blade™ into the processing bowl before adding the food.

Butter cake (Pound cake)

Place softened butter and sugar into the processing bowl. Process using the START/PAUSE button until mixture is lightly creamed. With the motor running, add eggs one at a time down the small feed chute, mixing well after each addition. Add liquid and dry ingredients to the mixture in the processing bowl and process using the PULSE button until folded through evenly.

If necessary, interrupt the processing, remove the lid and scrape the mixture from the sides of the bowl with a spatula. Replace the lid and if adding dried fruit, nuts, etc., use the PULSE button until folded through evenly.



Creamed butter & sugar   Buttercake batter

Quick-mix cakes and batters

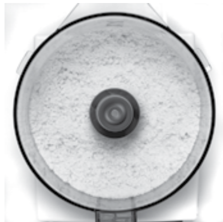
Use this method for melt 'n mix cakes, packet cakes and crêpe batters. Place all ingredients (starting with the liquid ingredients) into the processing bowl ensuring not to exceed MAX liquid level.

Process using the START/PAUSE button until mixed to a smooth consistency. If necessary, interrupt the processing, remove the lid and scrape the mixture from the sides of the bowl with a spatula. Replace the lid and continue, be sure not to over process the mixture.

Cookie dough

Insert the S Blade™ into the processing bowl. Place softened butter and sugar into the processing bowl. Process using the START/PAUSE button until lightly creamed. With the motor running, add eggs one at a time down the small feed chute, mixing well after each addition. Place dry ingredients into the processing bowl and use the PULSE button until ingredients are just combined.

Add dried fruit, nuts, etc. through the small feed chute and use the PULSE button until the additions are folded through evenly.



Flour and butter



Pastry dough

Melt 'n mix cookies

Insert the S Blade™ into the processing bowl. Place melted ingredients, followed by liquid ingredients then dry ingredients into the processing bowl. Process ingredients using the PULSE button until just combined. If necessary, interrupt the processing, remove the lid and scrape the mixture from the sides of the bowl with a spatula. Replace the lid and continue but do not over-process the mixture. Add dried fruit, nuts etc. after this step using PULSE button until folded through evenly.

Sorbet

Using the S Blade™, place ripe fruit and sugar syrup into the processing bowl and process until smooth. Transfer this mixture to a plastic dish and freeze until just starting to set. Return frozen mixture to the processing bowl and using the S Blade™, process using the PULSE button until smooth. Return mixture to freezer as before and repeat this process 2-3 times to break down large ice crystals. Using the emulsifying disk, beat egg whites until foamy (see 'Egg Whites', pg 27).

Add frozen fruit purée to egg white foam and process using PULSE button until folded through evenly. Freeze until ready to serve.

Dips and spreads

Using S Blade™ place ingredients into the processing bowl and process using the START/PAUSE button until ingredients are mixed to desired consistency. If necessary, during processing remove the lid and scrape the mixture from the sides of the bowl with a spatula.

KNEADING WITH THE DOUGH BLADE

The edges of the plastic blade provide a softer action for combining dough ingredients.



Pastry dough

Insert the dough blade into the processing bowl. Place flour and cubed, chilled butter into the processing bowl. Do not process a mixture with more than 6 cups/ 700g flour. Process using the PULSE button until the butter is absorbed into flour. While motor is running, quickly add liquid through the small feed chute, processing until mixture forms a ball of dough.

Bread dough

Insert the dough blade into the processing bowl. Use instant active dry yeast and include with the dry ingredients in the processing bowl. Do not process a mixture with more than 5 cups/700g flour. Add softened, cubed butter and process using the START/PAUSE button until the butter is absorbed into the flour.

If using oil, with the motor running, add the oil through the small feed chute and process until the mixture forms a soft, elastic ball of dough. Do not over process.

Transfer the dough to a lightly floured surface and knead for a further 5 minutes if necessary until soft and pliable. Place dough into large, greased mixing bowl and stand covered in a warm place until doubled in size. Turn the dough onto a lightly floured surface and knead again until smooth and elastic. Shape the dough, allow to rise in a warm area then bake in a hot oven.

NOTE

The dough blade should be used for yeast doughs and doughs that require kneading.

MINI-BOWL FUNCTION



The mini processing bowl can be positioned inside the main processing bowl and is used for processing small food quantities. A mini processing blade is provided which fits inside the mini bowl and can be used for chopping, mixing, whipping and blending a variety of foods.

SLICING, SHREDDING AND GRATING WITH THE DISCS

Slicing with the Adjustable Slicing Disc



NOTE

Use Adjustable Slicing Disc with Disc Spindle.

The adjustable slicer disc slices raw fruit and vegetables to a consistent thickness, with 24 settings from fine (0.33mm) to thick (8.0mm).

For many large processing tasks, the adjustable slicing disc will cut the processing time needed to achieve the desired results. The result depends on the type of food and how the food is positioned into the feed chute.

For smaller foods, the small feed chute provides greater control for adjustable slicing.

To adjust slicing height, hold the adjustable slicing disc outer edge with one hand, turn the adjustment dial on the underside of the disc to set the height. An arrow graphic indicates the height to which the blade is set. Place the adjustable slicer on the disc spindle in the processing bowl. Close the lid and insert the large pusher to operate.

NOTE

There may be slight variation in slice thickness depending on the food being processed and force applied with the feed chute pusher.

Do not overfill the feed chute before slicing. The pusher will not activate the unit if the chute is overfilled. A MAX level graphic indicates the maximum fill level.



WARNING

Adjustable Slicing Disc blade is sharp, keep hands away from the blade.

NOTE

Placing items to the far left in the large feed chute provides stability and helps to make more accurate slices.

Shredding and Grating with the Reversible Shredding Disc



NOTE

Use adjustable Slicing Disc with Disc Spindle.

Both thick and thin grating can be achieved by using the coarse/fine shredding disc. Use one side of the disc for coarse shredding and the other side for fine shredding. Carefully turn over the disc so that the process required is facing upwards.

Slicing and shredding

1. Place the desired cutting disc onto the disc spindle in the processing bowl.
2. Prepare food as directed in the following food categories or recipes.
3. Pack food into the feed chute as directed in the following food categories. For smaller size food leave the large pusher in place and use the small pusher instead. The food should fit snugly so it is supported upright in the feed chute, but not so tight that it prevents the food from easily moving down the feed chute when guided by the food pusher.
4. Process using the START/PAUSE button while at same time, gently guiding the food down the feed chute using the food pusher. Never force the food down as this will damage the discs. Apply light pressure for soft foods such as tomatoes and bananas; medium pressure for firmer foods such as potatoes and apples; and firm pressure for hard foods such as Parmesan cheese and deli meats such as salami.
5. Repeat this process until all food has been sliced, shredded or grated.

Round Fruit and Vegetables

Prepare fruit or vegetables by washing or peeling, and coring or seeding (if necessary). For small fruit and vegetables (e.g. kiwi fruit, Roma tomatoes), trim one end so the food sits flat in the feed chute.

For large fruit and vegetables (e.g. apples), cut in half (if required) to fit in the feed chute. Pack into the feed chute from left to right with the adjustable slicing disc at the slot number required for the desired thickness.



Tomatoes in chute



Sliced tomatoes



Apples in chute



Sliced apples

Long Fruit and Vegetables

Prepare fruit or vegetables by washing or peeling. First cut the food to fit the length of the feed chute (no more than 5 ½ inches; (14cm). If food fits without the need to cut, trim one end so that it sits flat in feed chute or the food should be able to lie on the side if you require a long thin slice of vegetable or fruit.

Pack food vertically or horizontally, into the feed chute with cut side facing disc.

The small feed chute can be used for long vegetables such as carrots and zucchini.



Zucchini in chute



Sliced zucchini

⚠ *WARNING*

When slicing and shredding, always use the food pusher to guide food down the feed chute. Never put your fingers or spatula into the feed chute. Always wait for the disc to stop spinning before removing the lid.

Leafy Vegetables

For cabbage, wash and shake off excess water. Cut into wedges to fit feed chute. For lettuce, separate leaves, wash and dry thoroughly, then roll up and pack vertically into feed chute. Slice or shred.

NOTE

Slicing or shredding is not recommended for spinach. To process spinach, wash and dry thoroughly, tear into pieces and use mini chopping blade or S Blade™.



Lettuce in chute Sliced lettuce

Cheese

Caution should always be taken when processing cheese in a food processor. For soft cheese such as Mozzarella and Bocconcini, partially freeze, until firm otherwise it will jam in the disc. For hard cheese such as Parmesan, check first that it is not too hard otherwise it will damage the disc - the cheese should slice easily with a sharp knife. For round cheese such as Mozzarella and Bocconcini, slice one end and pack into the feed chute so the flat end is facing the disc. For wedge-shaped cheese, pack 2 pieces side by side into chute to form a rectangular shape (one piece with tip facing down, other piece with tip facing up). Slice or shred.

Deli Meats

Cut the meat to fit the length of the feed chute (no more than 5 ½ inches (14cm)).

Pack into the feed chute with the cut side facing disc.



Salami in chute Sliced salami

Chocolate

Break block of chocolate into small pieces. Chill until firm. Pack into the small feed chute. Shred.

JULIENNE DISC



NOTE

Use Julienne Disc with Disc Spindle.

The Julienne disc is positioned on the disc spindle in the main processing bowl and cuts food into long thin strips. Common items to be julienned include carrots, zucchini, potato and celery. For longer strips, use the large feed chute and lie the foods down horizontally. For shorter match stick size strips use the small feed chute and pusher.

FRENCH FRY/VEGETABLE STICK DISC



NOTE

Use French Fry/Vegetable Disc with Disc Spindle.

The french fry/vegetable stick cutting disc is positioned on the disc spindle in the main processing bowl and cuts food into long chunky lengths. This disc is used primarily for potatoes, however, a variety of foods can be used for this application. If using large potatoes, lie them down in feed chute for extra long strips.

For best results, position the pusher so that firm pressure is applied onto the food to be processed.

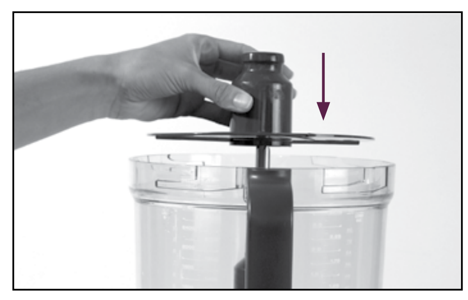
Press the START/PAUSE button.

NOTE

When processing with the french fry disc, the last piece of each food processed may become caught in the cutting blade. This is normal, however, the disc could become unbalanced. To reduce vibration we recommend the pusher is quickly removed from the feed chute after each piece of food is processed so the motor stops quickly. Insert the next piece of food and repeat the process.

With some foods it may be necessary to remove the lid. Remove the disc from the bowl, and clear the lodged food before proceeding.

WHIPPING WITH THE EMULSIFYING DISC



The emulsifying disc is positioned on the disc spindle in the main processing bowl and is used to aerate ingredients.

NOTE

When using the emulsifying disc, insert the disc spindle before adding ingredients.

Egg whites

Ensure the processing bowl and emulsifying disc are clean, dry and free of any fat residue.

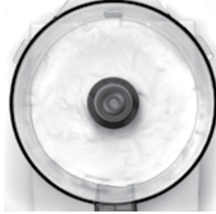
Place a minimum of 6 egg whites and a pinch of salt into the processing bowl. Process using the START/PAUSE button until egg whites are foamy (about 1 minute). With the motor running, slowly add 1 tablespoon lemon juice through the small feed chute to help stabilize the egg white foam.

NOTE

The foamed egg whites are not recommended for making meringue (refer to processing tips).



Egg whites



Egg white foam

NOTE

When using the emulsifying disc, insert the disc into the processing bowl before adding ingredients.

Milkshakes

Place milk, flavorings and ice-cream into the processing bowl and using the emulsifying disc, process using START/PAUSE button until frothy. To reduce the risk of leaks, do not use more than 3¼ cups of liquid when processing Milkshakes using the emulsifying disc.'

Whipped cream

Place 2½ cups (600ml) well-chilled cream into the processing bowl and using the emulsifying disc, process using the PULSE button until whipped to desired consistency.

Egg sauces

(Mayonnaise, Hollandaise, Bearnaise)

Using the emulsifying disc, place a minimum of 6 egg yolks or 4 whole eggs into the processing bowl with seasonings and vinegar. Process using START/PAUSE button until mixture is light and creamy (about 2 minutes).

For Mayonnaise: using the S Blade™, with the motor running, slowly add oil through the small feed chute until mixed to desired consistency.
Do not exceed LIQUID MAX level.

For Hollandaise or Bearnaise: using the emulsifying disc, with the motor running, slowly add warm, melted butter through the small feed chute until mixed to desired consistency.
Do not exceed LIQUID MAX level.

FOOD PROCESSING AT A GLANCE

for your Breville product

FOOD PROCESSING AT A GLANCE

For more information about preparation of food and how to process, refer to basic processing techniques. For specific recipes, refer to the recipe section.

FOOD	BLADE TYPE	ADJUSTABLE SLICING DISC THICKNESS	RECOMMENDED DISC TYPE
Avocado	S Blade™ or mini blade Use: Guacamole	2 - 5	
Asparagus (cooked)	S Blade™ or mini blade Use: Asparagus dip		
Beets		2 - 5	Shredding Use: Salad
Broccoli (cooked)	S Blade™ Use: Broccoli soup		
Butternut Squash	S Blade™ or mini blade Use Butternut Squash soup		
Cabbage		Thin 1-2 and med 2-3 Use: Accompaniment	Shredding Use: Salad
Carrot	S Blade™ or mini blade Use: Vegetable soup	0 - 5	Shredding Use: Salad
Cauliflower (cooked)	S Blade™ or mini blade Use: Cauliflower soup		
Celery	S Blade™ or mini blade Use: Vegetable soup	Thin 1-2 med 2-3 Use: Salad	
Chili Pepper	S Blade™ or mini blade Use: Seasoning		
Eggplant	S Blade™ or mini blade Use: Accompaniment, soups	2 - 5 Use: Grilled eggplant	Shred or Julienne Use: Accompaniment to dishes
Garlic	S Blade™ or mini blade Use: Seasoning	0-2 Use: Garlic chips	
Ginger	S Blade™ or mini blade Use: Seasoning		
Herbs	S Blade™ or mini blade Use: Seasoning pesto		
Leeks (cooked)	S Blade™ or mini blade Use: Cooked for soups	2-5 Use: Vegetable soup	
Lettuce		2-4 Use: Salad	
Mushrooms (raw)	S Blade™ or mini blade Use: Vegetable soup	4-6 Use: Salad, vegetable soup, mushroom sauce, mushroom soup	
Mushrooms (cooked)	S Blade™ Use: Mushroom soup	4-6 Use: Salad, vegetable soup, mushroom sauce, mushroom soup	
Onion	S Blade™ or mini blade Use: Soups, sauces	0-5 Use: Salad	
Parsnip	S Blade™ or mini blade Use: Vegetable soup , parsnip puree	2-5 Use: Vegetable lasagna	

FOOD PROCESSING AT A GLANCE

FOOD	BLADE TYPE	ADJUSTABLE SLICING DISC THICKNESS	RECOMMENDED DISC TYPE
Parsnip (cooked)	S Blade™ Use: Accompaniment		
Peas (cooked)	S Blade™ or mini blade Use: Accompaniment, baby food		
Potatoes		0.5 - 6 Use: Potato au Gratin	French Fry / Julienne / Shredder Use: French fries, hash browns
Potatoes (cooked)	S Blade™ or mini blade Use: Mash potato		
Pumpkin	S Blade™ or mini blade Use: Pumpkin frittata	3-6 Use: Pumpkin sliced salad	Shredder - Coarse or fine Use: Salad
Pumpkin (cooked)	S Blade™ or mini blade Use: Mash pumpkin, pumpkin soup, pumpkin scones	3-6 Use: Pumpkin sliced salad	
Spinach	S Blade™ or mini blade Use: Accompaniment		
Spinach (cooked)	S Blade™ or mini blade Use: Creamed spinach		
Tomatoes	S Blade™ or mini blade Use: Salsa	2-5 Use: sandwich filling, caprese salad, tomato relish	
Turnip	S Blade™ or mini blade Use: Vegetable soup		
Zucchini		3-6 Use: Accompaniment, zucchini slice, gratin	Shredder - Coarse or fine Use: Salad, frittata
Apple	S Blade™ or mini blade Use: Apple sauce	2-5 Use: Apple pie	
Apple (cooked)	S Blade™ or mini blade Use: Baby food	4-6 Use: Fruit salad	
Banana	S Blade™ or mini blade Use: Dessert sauces		
Berries	S Blade™ or mini blade Use: Fruit salad, fruit coulis		
Citrus Fruit	S Blade™ or mini blade Use: Fruit mince		
Citrus Peel	S Blade™ or mini blade Use: Fruit mince		
Dried Fruit	S Blade™ or mini blade Use: Fruit salad, dessert sauce		
Kiwi fruit	S Blade™ or mini blade Use: Fruit salad, dessert sauce	4-6 Use: Dessert decoration	
Mango	S Blade™ or mini blade Use: Fruit salad, dessert sauce		

FOOD PROCESSING AT A GLANCE

FOOD	BLADE TYPE	ADJUSTABLE SLICING DISC THICKNESS	RECOMMENDED DISC TYPE
Melon (Honeydew/cantaloupe)	S Blade™ or mini blade Use: Fruit salad		
Pear	S Blade™ or mini blade Use: Fruit salad	4-6 Use: Pear pie	
Pear (cooked)	S Blade™ or mini blade Use: Baby food		
Pineapple	S Blade™ or mini blade Use: Fruit salad	2-5 Use: Sliced pineapple rings, pineapple upside down cake	
Stone Fruit (Apricot, nectarine, peach, plum)	S Blade™ or mini blade Use: Fruit salad, dessert sauce		
Strawberries	S Blade™ or mini blade Use: Fruit salad, dessert sauce	2-5 Use: Strawberry pancakes, fresh fruit tart	
Batters	S Blade™ Use: Cakes, pancake, waffle batter		Emulsifying Use: Cakes, muffins, crepes
Breadcrumbs	S Blade™ or mini blade Use: Coatings, breadcrumb stuffing		
Cheese		2-5 Use: Garnish, sandwich fillings	Shredder - Coarse or fine Use: Grated cheese for pizza
Chocolate	S Blade™ or mini blade Use: Chocolate ganache		Shredder - Coarse or fine Use: Dessert decoration
Cream Cheese	S Blade™ or mini blade Use: Dips, cheese cake		
Doughs	Dough Use: Pastry, dough		
Egg Whites			Emulsifying Use: Egg foams (not recommended for meringue)
Eggs (hard boiled)	S Blade™ or mini blade Use: Sandwich filling, deviled eggs	2-5 Use: Sandwich filling	
Eggs (whole or yolks)			Emulsifying Use: Mayonnaise
Meat (raw)	S Blade™ Use: Meatloaf, burgers , meatballs		
Meat (cooked)	S Blade™ Use: Sandwich fillings, pate, baby food		
Meat (deli)		1-6 Use: Sandwiches, antipasto, pizza toppings	

PROCESSING TIPS

- Do not fill the processing bowl above the liquid LIQUID MAX for wet ingredients. Always add drier or thicker ingredients to the processing bowl prior to adding fluids.
- To avoid over-processing when coarsely chopping food, frequently check consistency. Use the spatula to scrape down the sides of bowl to ensure an even texture.
- If chopping fruit to add to cake batter, process before making batter, adding a little flour from quantity recommended in recipe to prevent fruit from sticking to blades.
- When crumbing bread for stuffing, use stale bread as fresh bread sticks to blades.
- Add liquid to puréed foods after processing.
- Use the small feed chute when adding liquid to processed mixtures.
- Peanut butter made in the food processor will separate on standing. Stir just before use.
- When processing a variety of ingredients, it is not necessary to remove them after each addition, unless they exceed the MAX level marking.
- When mixing dry and wet ingredients, the mixture will process more evenly if the wet ingredients are placed in the bowl preceding the dry ingredients.
- Egg white foams used for aerating mixtures such as fruit sorbet, work successfully. A minimum of 6 egg whites is recommended. It is recommended to use the emulsifying disc to maximize the effect.
- Beating egg whites for meringue requires lengthy beating to dissolve the sugar and entrap the air. It is not recommended to use the emulsifying disc for best results.
- Before slicing and shredding, trim the food to fit the feed chute. Do not overfill beyond the CHUTE FILL MAX indicator.
- Before slicing and shredding softer structured foods (such as meat), partially freeze until just firm.

CARE, CLEANING & STORAGE

of your Breville product

CARE AND CLEANING

When finished processing, remove the power cord from the power outlet.

Motor Base

Wipe the motor base with a clean, damp cloth after each use. Dry thoroughly with a soft, clean cloth.

Processing Bowl and Lid

Hand wash in hot, soapy water using a mild detergent. Do not use a scouring sponge or pad or abrasive cleaners as they will scratch the plastic surface. The plastic parts may occasionally be washed in the dishwasher (top shelf only). It is not recommended on a regular basis, as prolonged exposure to hot water temperatures and harsh detergents will damage and shorten the life of the plastic.

NOTE

The silicone seal is dishwasher safe and can be left on the processing lid during cleaning.

S Blade™ Mini Processing Blade, Dough Blade and Discs

Hand wash the bowl and lid. Use the cleaning brush accessory to scrub stubborn foods off the blades and discs. The handle end of the brush is designed for scraping. To avoid accidental cuts, do not leave S Blade™ or discs to soak in sudsy water. The S Blade™, dough blade, discs and disc spindle can also be washed in the dishwasher (top shelf only).

Food Stains and Odors

Foods such as carrot may leave a stain on plastic parts while other foods such as garlic may leave a strong odor. To remove either, soak the parts for 5 minutes in 2 liters of water with ½ cup lemon juice added. Rinse and wash as normal.

STORAGE

- Ensure the food processor is switched off and the power cord is unplugged.
- Ensure all parts of the food processor are clean and dry.
- Carefully grasp the S Blade™ using the disc spindle. The S Blade™ and mini processing blade, should be stored in the storage box when not in use. The mini processing bowl can be stored inside the main processing bowl when not in use.
- Place the lid on top of the processing bowl but DO NOT turn clockwise to the locked position to store as unnecessary strain will be placed on the operating and safety switches on the processing bowl and the motor base.
- Place the large food pusher, with the small food pusher inserted, into position in the feed chute.
- Place the discs in the storage container and store in a safe place out of the reach of children to avoid accidental cuts. It is not recommended to store the discs in a drawer with other utensils.

NOTE

The large french fry disc must be placed in the back slot in the storage container.

NOTE

The accessories storage container can stand upright on its back to save cupboard space. Make sure it is fully snapped closed.

- Store your Food Processor upright on the kitchen bench or in an easily accessible cupboard.
- Do not place or store anything on top of the food processor.



WARNING

The processing blades and discs are extremely sharp, handle with care at all times.

Never immerse the motor base, power cord or power plug in water or any other liquid.

Never store your food processor with the bowl fixed and lid locked into position. Doing so will cause unnecessary strain on the auto operating switch on the handle of the processing bowl and the automatic safety switch on the motor base.

Do not put any part of the food processor in the microwave oven.

TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	EASY SOLUTION
Food is unevenly processed	• Ingredients should be cut evenly into 1 inch (2.5cm) pieces before processing. • Ingredients should be processed in batches to avoid overloading.
Slices are slanted or uneven.	• Place evenly cut food into the feed chute. • Apply even pressure on the pusher.
Food falls over in the feed chute	• The large feed chute must be packed full for best results. If processing smaller quantities, place items to the far left in the feed chute, or use the small feed chute.
Some food remains on top of the disc after processing	• It is normal for small pieces to remain after processing.
Motor slows down when kneading dough	• Amount of dough may exceed maximum capacity. Remove half and process in two batches. • Dough may be too wet (see next page). If motor speeds up, continue processing. If not, add more flour, 1 tablespoon at a time until the motor speeds up. Process until dough cleans the side of the processing bowl.
Dough blade doesn't fully incorporate ingredients	• When kneading dough, always start the food processor before adding liquid. Add liquid in a slow, steady stream, allowing the dry ingredients to absorb it. If too much liquid is added, wait until ingredients in the processing bowl have mixed, then add remaining liquid slowly (do not turn off the machine). Pour liquid onto the dough as it passes under the feed chute opening; do not pour liquid directly onto the bottom of the processing bowl.
Dough doesn't clean inside of the processing bowl	• Amount of dough may exceed food processor maximum capacity. Remove half and process in two batches. • Dough may be too dry (see next page).
Dough nub forms on top of dough blade and dough does not become uniformly kneaded.	• Stop machine, carefully remove dough, divide it into 3 pieces and redistribute them evenly in the processing bowl.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	EASY SOLUTION
Dough feels tough after kneading	• Divide dough into 2 or 3 pieces and redistribute evenly in processing bowl. Process 10 seconds or until uniformly soft and pliable.
Dough is too dry	• While machine is running, add water through the small feed chute, 1 tablespoon at a time until dough cleans the inside of the processing bowl.
Dough is too wet	• While machine is running, add flour through the small feed chute, 1 tablespoon at a time until dough cleans the inside of the processing bowl.
The motor does not start	• There is a safety interlock switch to prevent the motor from starting if it is not properly assembled. Make sure the processing bowl and lid are securely locked into position. • If you are slicing or shredding and the above solution does not work, make sure that the food contents in the feed chute are cut below the maximum fill line so that the activation rod can engage the motor. • Make sure the large food pusher is inserted in the feed chute low enough to engage safety interlock switch. LCD screen will read “Insert Pusher”. • If the motor still will not start, check the power cord and power outlet.
The food processor shuts off during operation	• The lid may have become unlocked; check to make sure it is securely in position. • If the motor overloads, the 'OVERLOAD' icon in the LCD will start to flash. Switch off by pressing the POWER/OFF button and unplug the power cord. Allow the food processor to cool for 20-30 minutes before resuming.
The motor slowed down during operation	• This is normal as some heavier loads (e.g. slicing/shredding cheese) may require the motor to work harder. Reposition the food in the feed chute and continue processing. • The maximum load capacity may have been exceeded. Remove some of the ingredients and continue processing.
The food processor vibrates/moves during processing	• Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry. Also make sure that the maximum load capacity is not being exceeded. • This is normal as some heavier loads may require the motor to work harder.

RECIPES

HUMMUS

Makes approximately 1½ cups

INGREDIENTS

(2) 15oz cans garbanzo beans (chick peas), well drained

3 cloves garlic, peeled

½ cup (120ml) Tahini

⅓ cup (80ml) lemon juice

6oz (177ml) extra virgin olive oil

1 teaspoon salt

1/2 teaspoon paprika

METHOD

1. Assemble the food processor using S Blade™.
2. Place all ingredients except olive oil into processing bowl. With the motor running slowly add oil through the small feed chute, processing until smooth and creamy.
3. Spoon mixture into a serving dish. Cover and chill until ready to serve.

Serve chilled with slices of pita bread.

MAYONNAISE

Makes approximately 2 cups

INGREDIENTS

3 egg yolks

2 teaspoons Dijon mustard

1 teaspoon seeded mustard

2 cloves garlic, peeled, optional

1 tablespoon white vinegar

1½ cups (375ml) olive oil

METHOD

1. Assemble the food processor using the S Blade™.
2. Place egg yolks, mustard, garlic and vinegar into the processing bowl. With the motor running slowly add oil through the small feed chute, processing until smooth and creamy.

Variations - add one of the following to the prepared mayonnaise:

For a rich, creamy mayonnaise, add ¼ cup heavy cream

For yogurt mayonnaise, add ¼ cup plain yogurt.

For lemon mayonnaise, substitute vinegar with lemon juice and add 1 teaspoon grated lemon rind.

SPINACH & ARTICHOKE DIP

INGREDIENTS

1 cup (80g) Parmesan cheese, shredded and separated

½ cup (60g) mozzarella cheese, shredded

1 medium onion, chopped

4 garlic cloves, minced

1 teaspoon olive oil

1lb. (453g) spinach

16oz (453g) cream cheese

8 oz (226g) sour cream

6oz jar of artichoke hearts

1 tablespoon Worcestershire sauce

1 teaspoon Tabasco

Salt & Pepper to taste

METHOD

1. Preheat oven to 400˚F (200˚C)
2. Assemble the food processing bowl using the reversible shredding disc on the FINE shredding side.
3. Feed the Parmesan cheese through the large feed chute until processed remove from the bowl and separate into 2 x ½ cup servings and set aside.
4. Turn the shredding disc over to the COURSE shredding side and feed the mozzarella through the large feed chute until processed remove from the bowl and set aside.
5. Remove the shredding disc and assemble the processor with the S blade™.
6. Cut onion in ¼ and place in the processing bowl and PULSE 10 to 15 times or until medium chop is achieved.
7. Heat a medium sauce pan on medium high heat. Add olive oil and onions. Sweat for 2 min or until onions turn translucent.
8. Add garlic and sweat until fragrant. Add spinach one handful at a time until it cooks down about 30 sec between handfuls.
9. Drain excess water. Add Cream cheese and sour cream and heat until cream cheese is melted and ingredients are combined.
10. Remove from heat and allow to cool.
11. Stir ½ cup of Parmesan cheese, artichoke hearts, Worcestershire, and Tabasco into the mixture. Add Salt and Pepper to taste.
12. With the processing bowl assembled using the S blade™, add the cooled spinach combination and process ingredients until desired consistency scrape down side if necessary. Do not over process, it should be slightly chunky.
13. Remove from processing bowl and put into oven safe casserole dish. Top with the remaining Parmesan and mozzarella cheese.
14. Bake for 20 – 25 minutes or until cheese is melted and bubbling on top.

Alternatively the spinach dip can be baked in a sourdough bread bowl

Serve with crackers or bread.

PESTO SAUCE

Makes approx 1½ cups

INGREDIENTS

2 cups (75g) firmly packed basil leaves (approx 1 large bunch)
2 cloves garlic
2 teaspoons lemon juice
⅓ cup (50g) pine nuts, toasted
½ cup (60g) Parmesan cheese, grated
½ cup olive oil
Salt and freshly ground black pepper

METHOD

1. Assemble the food processing bowl using the S blade™.
2. Place all ingredients into processing bowl in the order listed. Place lid on bowl and process until all the ingredients are almost smooth. Scrape down sides of bowl if necessary.
3. Spoon into an airtight container and chill until ready to use.

NOTE

Pesto will keep in an airtight container in the refrigerator for a few days. Pour a little extra oil over the top of the pesto and place a piece of plastic wrap on top of the pesto. This will prevent excess browning

AIOLI

Makes approximately 2 cups

INGREDIENTS

1 whole head garlic
4 egg yolks
Juice of 1 lemon
2 teaspoons white vinegar
2 cups/475ml vegetable or olive oil
1 tablespoon thyme
Salt and pepper, to taste

METHOD

1. Assemble the food processor using the emulsifying disc.
2. Pre-heat oven to 400°F (200°C).
3. Slice the top off the garlic bulb and wrap in foil. Place onto an oven tray and roast for 30 minutes or until garlic is softened and fragrant.
4. Remove from the oven and allow to cool slightly. Squeeze garlic from the bulb.
5. Place egg yolks, lemon juice and vinegar into the processing bowl. With the motor running slowly add oil through the feed chute, processing until smooth and creamy. Add roasted garlic and thyme, season to taste.

BUTTERNUT SQUASH SOUP

Makes approximately 1½ liters /quarts

INGREDIENTS

1 leek, trimmed and cleaned
1 in/2.5cm piece fresh ginger, peeled
1 tablespoon butter or oil
1 teaspoon ground cumin
1 lb/450g butternut squash, peeled and cubed
1 medium potato, peeled and cubed
3 cups/710ml chicken stock
1⅓ cups sour cream, for garnish
Chopped garlic chives, for garnish

METHOD

1. Assemble food processor using the adjustable slicing disc and slice the leek and ginger.
2. Heat butter in a large saucepan, add sliced leek and ginger, sauté until tender, stir in cumin. Add butternut squash, potato and chicken stock, cover and cook until tender. Remove from heat and allow to cool.
3. Reassemble food processor using the S Blade™.
4. Place half of the cooled ingredients into processing bowl. Process until smooth and remove. Repeat with remaining ingredients. Reheat soup before serving.

Serve Butternut Squash Soup hot, garnished with 1 tablespoon sour cream and a sprinkle of chives.

NOTE

When making soups always allow the hot ingredients to cool for approx. 30 minutes.

LEEK AND POTATO SOUP

Makes approximately 2 liters/quarts

INGREDIENTS

2 leeks, trimmed and washed
2 tablespoons/28g butter
2 cloves garlic, peeled and crushed
1 ½ lb/680g potatoes, peeled and roughly chopped
1 cup/235ml chicken stock
1 cup sour cream
Salt and pepper, optional
Chopped chives, for garnish

METHOD

1. Assemble food processor using the adjustable slicing disc and slice the leeks.
2. Heat butter in a large saucepan, add leeks and garlic and sauté for 3-4 minutes until softened. Add potatoes and stock. Cover, bring to the boil then simmer until potatoes are soft. Cool slightly.
3. Reassemble food processor using the S Blade™.
4. Place half of the cooled ingredients into the processing bowl. Process until smooth and remove. Repeat with remaining ingredients.
5. Transfer processed mixture back into saucepan, stir in sour cream, season to taste and reheat gently before serving.

Serve hot, garnished with chives.

GOATS CHEESE AND LEEK TART

Serves 6-8

INGREDIENTS

2 leeks, white part only
3 tablespoons (40g) butter
1 tablespoon olive oil
1 tablespoon chopped fresh thyme
Sea salt and freshly ground black pepper
3oz (80g) goats' cheese
10oz (300ml) cream
4 eggs
Extra sprigs of thyme

Pastry
2 cups (250g) plain flour
4 ½oz (135g) chilled butter, cubed
1 egg
2 teaspoons cold water

METHOD

1. To make the pastry, assemble the food processor using the S blade™.
2. Place flour and butter into the processing bowl. Place lid on bowl.
3. Process ingredients until mixture resembles a fine crumble. Add egg and water and process until mixture just forms a ball. Do not over process.
4. Lightly knead dough by hand until smooth and shape into a disc. Cover with plastic wrap and refrigerate for 20 minutes.
5. Preheat oven to 350°F (180°C). Lightly grease a 9" (22.5cm x 3cm) loose base round pie pan.
6. Assemble the processor with the adjustable slicing disc set to setting 3–4. Slice leeks.
7. Heat butter and oil in a frying pan over a medium heat; add leeks and cook, stirring, until the leeks have softened. Add the chopped thyme and cook for another minute. Season with salt and pepper and set aside.
8. Roll dough between two sheets of baking paper large enough to fit the dish, line pie dish with pastry. Using a fork press several holes around the middle of the pastry. Place the parchment paper over the pastry and fill with baking beads or uncooked rice. Bake in oven for 15 minutes; remove beads and paper and bake for another 5 minutes or until opaque in color.
9. Spread leeks over the base of the pastry and sprinkle with goats' cheese and top with extra sprigs of thyme. Whisk together cream, eggs, salt and pepper and pour over leeks. Bake in preheated oven for 30 minutes or until set. Allow to cool for 30 minutes before serving.

MICA'S MEATBALLS

Makes approximately 25 meatballs or (1) 9 x 5 x 3-inch loaf pan of meatloaf

INGREDIENTS

½ cup (48g) Parmesan cheese shredded
1 medium onion, quartered
½ cup Italian parsley (½ bunch)
2 slices of day old bread, quartered
1 lb (453g) boneless beef chuck, cut into 1" (2.5cm) pieces
1 lb (453g) boneless pork, cut into 1" (2.5cm) pieces
¼ cup (32g) dry nonfat powdered milk
½ teaspoon fennel seeds
1 teaspoon sweet basil
1 teaspoon Italian herbs
1 ½ teaspoon salt
¼ teaspoon ground black pepper
2 large eggs
1-2 tablespoons of ice cold water if necessary

METHOD

1. Finely grate the Parmesan cheese with a cheese grater and set aside.
2. Assemble the food processor using the S Blade™.
3. Place onion, parsley, bread, meat, dry milk, grated cheese and spices into the processing bowl; PULSE 4 to 6 times and then process until finely chopped.
4. Add the eggs and water and PULSE until just combined being careful not to over process.
5. Shape the mixture into balls, 2 tablespoons each.
6. Arrange them in a single layer in a baking dish and bake at 375°F(190°C) for 25 minutes.

Eat plain or add to tomato sauce.

SAUCE FOR MICA'S MEATLOAF

Makes enough for 1 loaf

INGREDIENTS

(1) 6oz (170g) can tomato paste
1 cup (237ml) ketchup
¼ cup (60ml) beef stock
3 tablespoons Balsamic vinegar
3 tablespoons brown sugar
2 tablespoons Dijon mustard
2 teaspoons Worcestershire sauce

METHOD

To make meatloaf: Mix all of the above ingredients for the sauce together. Omit the water and add ¾ cup (180ml) of the sauce to mixture, pack the mixture into a 9 x 5 x 3-inch loaf pan, add remaining sauce to top. Bake at 375°F (190°C) for about 90 minutes, until the top is well browned and the internal temperature registers 160°F (70°C).

MICA'S MARINARA SAUCE

INGREDIENTS

1 large sweet onion cut into quarters and chopped

4 garlic cloves minced

2 teaspoons dried Italian herbs

2-3 tablespoons extra virgin olive oil

½ cup (120ml) dry white wine

(2) 28oz (793g) cans plum tomatoes with liquid

(1) 6oz (170g) can tomato paste

32 large fresh basil leaves

1 tablespoon salt

½ teaspoon ground black pepper

Optional: 1 teaspoon red pepper flakes

METHOD

1. Assemble the food processor using S Blade™.
2. Place the quartered onion in the processing bowl and PULSE 9 times, stopping ½ way during process to wipe down sides of bowl if necessary. Remove onion and set aside.
3. Assemble the food processor using the small bowl and small processing blade.
4. Process the garlic until finely minced and set aside.
5. Reassemble the food processor using S Blade™.
6. In a pre-heated large skillet or large saucepan add the olive oil over medium-heat.
7. Once oil begins to shimmer add chopped onions and sauté, stirring frequently for 1minute then add minced garlic and dried Italian herbs.
8. Cook until onions are soft and herbs are fragrant, stirring occasionally.
9. While onions are cooking place tomatoes with liquid, tomato paste, basil leaves, salt and pepper in processing bowl and process until smooth. (Add optional red pepper flakes now if using.)
10. Add wine to onion mixture and let reduce in pan until almost dry.
11. Add tomato mixture to onions and bring to a boil, then reduce to low heat and simmer covered for 50 to 60 minutes.

If making Mica's Meatballs, add cooked meatballs to the sauce 30 minutes before sauce is finished.

BASIC PIZZA DOUGH

Makes enough for four 12" (30cm) thin crust pizzas or two 12" (30cm) thicker crust pizzas

INGREDIENTS

3 cups (450g) bread flour
3 teaspoons dry yeast
3 teaspoons sugar
3 teaspoons salt
1 tablespoon olive oil
1 cup (237ml) lukewarm water

METHOD

1. Assemble the food processor using the Dough blade.
2. Add flour, yeast, sugar, salt and olive oil to the bowl. With the motor running, slowly add the water through the small feed chute. Process until dough forms into a ball. Do not over process.
3. Remove dough and knead on a lightly flour dusted surface to smooth. Place dough ball into a lightly oiled bowl, cover and rest in a warm place for 30 minutes or until dough has doubled in size. Turn dough out on a floured surface and punch down the dough to remove excess air, lightly knead.
4. For thin crust, divide dough into 4 x 6oz (170g) dough balls and set aside until required.
5. For thicker crust, divide dough into 2 even dough balls and set aside until required.

QUICK PIZZA SAUCE

INGREDIENTS

1 tablespoon olive oil
1 medium size red onion, diced
3 garlic cloves, minced
1 x 28oz (793g) can diced tomatoes
1 tablespoon dried oregano
1 bay leaf
Pinch cayenne pepper
salt and pepper to taste

METHOD

1. Heat medium size sauce pan on medium heat then add olive oil.
2. Add onions and cook until translucent.
3. Add garlic but be careful not to burn. As soon as the garlic becomes fragrant add diced tomatoes, oregano, bay leaf, cayenne, salt and pepper.
4. Simmer for 10–15min.
5. Remove sauce from heat and allow to cool.
6. Place sauce in large processing bowl assembled with S Blade™ and puree sauce. If sauce is too watery after processing return to pan and cook simmer until reached desired thickness.

SPICY CHICKEN PATTIES

Serves 6-8 as part of an appetizer

INGREDIENTS

2 long red chillies, seeds removed and halved

2 stalks lemon grass, white part only, roughly chopped

2 cloves garlic

2" (5cm) knob ginger, peeled and sliced

1.75lb (800g) chicken breast, diced into large pieces

½ cup cilantro leaves

¼ cup (60ml) fish sauce

2 teaspoons sesame oil

Vegetable oil for shallow frying

Sweet chilli sauce

1 cup (250ml) rice wine vinegar

¾ cup (165g) granulated sugar

2 large read chillies, seeds removed, finely chopped

METHOD

1. **To make the dipping sauce:** Combine the vinegar, sugar and salt in a small saucepan. Cook, stirring over a low heat until the sugar has dissolved. Increase heat to high and cook for about 5 minutes or until the liquid has reduced and is syrupy. Remove from heat; stir in chillies and set aside until cool.
2. Place chillies, lemongrass, garlic and ginger into the small chopper bowl and process until finely chopped. Transfer to large processor bowl with the S Blade™ inserted and add chicken, cilantro, fish sauce and sesame oil. Process until meat is finely minced and paste is evenly distributed – about 5 seconds.
3. Wet hands with cold water and form chicken into small patties. Cook patties in vegetable oil over medium heat for 4–5 minutes or until golden on the outside and cooked through.

Serve with sweet chilli sauce

HOMEMADE BUTTER

Makes about 1 cup

INGREDIENTS

3 cups (700ml) good quality pure cream

Fine salt (optional)

METHOD

1. Assemble food processor with the emulsifying disc.
2. Pour cream into bowl and process for 2–3 minutes or until the butterfat separates from the buttermilk. Pour out buttermilk and add about 1 ½ cups chilled water to the processor bowl. Process again for 2–3 seconds. This rinses the buttermilk from the butter. Strain into a piece of muslin and gently squeeze to remove any excess water.
3. For salted butter; place butter into the small bowl of the food processor and add salt. Process for 3–4 seconds to combine.
4. Place in a container and refrigerate. Will keep refrigerated for 1–2 weeks.

Variations:

Fresh garlic for garlic butter, light olive oil to make spreadable butter. Recipe can be halved.

COLESLAW

Makes 4–6 serves

INGREDIENTS

½ lb (250g) white cabbage, cut in wedges
½ lb (250g) purple cabbage, cut in wedges
2 carrots, peeled
1 Spanish onion, peeled and quartered
1 red bell pepper, quartered
1 green bell pepper, quartered
2 sticks celery
2 Granny Smith apples, quartered

Dressing
1 cup (237ml) mayonnaise
¼ cup (60ml) light sour cream
1 tablespoon seeded mustard

METHOD

1. Assemble the food processor using the coarse shredding disc.
2. Shred cabbages, carrots, onion and bell pepper, then transfer to a large serving bowl.
3. Reassemble the food processor using the adjustable slicing disc and slice the celery and apples. Toss with shredded ingredients.
4. For the dressing: combine mayonnaise, sour cream and mustard.

Fold dressing through tossed ingredients and serve chilled.

STRAWBERRY CRÊPES

Makes 8 serves

INGREDIENTS

2 large eggs
1 cup/235ml milk
1 tablespoon butter, melted
1 cup/130g all purpose flour
2 teaspoons bakers sugar
¼ cup (50g) bakers sugar, extra
¼ cup (60ml) water
1 pint strawberries, washed and hulled
2 tablespoons brandy, optional

METHOD

1. Assemble the food processor using the S Blade™.
2. Place eggs, milk, butter, flour and sugar into the processing bowl. Process until smooth. Allow to stand for 1 hour.
3. Heat a small, non-stick frypan or crêpe pan. Pour ¼ cup of batter into pan, swirling to cover base. Cook on medium heat until underside is golden, approximately 1 minute. Turn and cook other side. Remove from pan and place on a plate. Repeat with remaining batter, stacking crêpes onto plate and interweaving with strips of greaseproof paper to prevent crêpes sticking together. Set aside. Repeat with remaining batter.
4. **To make strawberry sauce:** heat extra sugar and water in a small saucepan until dissolved. Add strawberries and cook until soft. Cool slightly.
5. Reassemble the food processor using the S Blade™. Place cooled strawberry mixture into the processing bowl. Process until smooth. Stir in brandy if desired.
6. Fold crêpes into quarters and arrange in over-lapping layers in a lightly greased oven-proof dish. Pour strawberry sauce over the crêpes and bake in a preheated oven at 400°F (200°C) for 10-15 minutes.

Serve strawberry crêpes with scoops of vanilla ice cream.

SCONES

Makes 12-16 serves

INGREDIENTS

2 cups/250g self-rising flour, sifted
Pinch of salt
2 tablespoons butter
¾-1 cup milk
½ cup/65g self-rising flour, extra for scone cutter
Extra milk, for brushing

METHOD

1. Assemble food processor using the dough blade.
2. Place flour, salt and butter into the processing bowl. Process until butter is absorbed into flour.
3. With the motor running, slowly add sufficient milk through the feed chute until dough forms into a ball. Do not over process.
4. Remove dough ball and lightly knead on a lightly flour dusted surface. Press dough out gently with hands to about ¾ inch (2cm) thickness.
5. Using a 1½ " (4cm) scone cutter, dip cutting edge into the extra flour and cut 12 scone shapes from the dough. If desired re-knead left-over dough, press out and cut extra scone shapes.
6. Place scone shapes close together in a lightly greased 11" x 7" (28cm x 10cm) baking pan and lightly brush tops with a little of the extra milk.
7. Bake scones in a preheated oven at 475°F (250°C) for 12-15 minutes or until cooked and golden brown.
8. Place scones onto a cooling rack and cover with a clean tea towel.

Serve warm with jam and whipped cream.

Variation - Pumpkin Scones:

In Step 3 substitute ½ cup milk with ½ cup mashed pumpkin.

NOTE

The quantity of milk may vary due to different types of flour.

OREO CHEESECAKE CUPCAKES

Makes 24 cupcakes

INGREDIENTS

1 ½ packages (58 cookies) Oreo cookies
2 sticks (226g) butter, cubed
2 x 8oz packages (453g) cream cheese, cubed
1 cup (200g) sugar
1 teaspoon pure vanilla extract
4 large (60g) eggs, lightly beaten
½ cup (125ml) heavy whipping cream
Pinch sea salt

METHOD

1. Preheat Oven to 275°F (135°C)
2. Place all Oreo cookies into large bowl of food processer with S Blade™ assembled and process until you have reached fine crumbs.
3. Remove ⅓ of the crumbs and reserve for later use. Place cubed butter into food processor with remaining crumbs and process just until you have reached a dough consistency.
4. Line cupcake pan with cupcake papers and distribute the Oreo dough evenly into each of the cupcake papers (about 1 tablespoon each). Press the dough down onto the bottom of each of the papers making sure the bottoms are covered evenly . ¼" thick as this will be the crust of each cupcake. Refrigerate while mixing other ingredients.
5. Place cream cheese, sugar, vanilla extract and 2 tablespoon of Oreo cookie crumbs into large bowl with S Blade™ assembled and process until smooth.
6. Add heavy whipping cream, pinch of salt and eggs (add eggs slowly one by one) and PULSE just until incorporated. Try not to over mix the batter.
7. Remove crusts from refrigerator and fill each cupcake with batter almost to the top.
8. Place in oven for 20–22min (rotate pan half way through) cook until centers have slight jiggle. Turn oven off and crack open oven door and allow cupcakes to cool. (This prevents cracking.) Remove from oven and sprinkle crumbs on tops of cupcakes. Then refrigerate for at least 3 hours before serving.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com

Consommateurs canadiens: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

TABLE DES MATIÈRES

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés aux consommateurs sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil élecrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil pour la première fois et conservez-les pour référence future.
- Les lames et les disques ont des arêtes très coupantes. Manipulez-le avec soin.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser cet appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et disposez de l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou le socle motorisé dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il est en marche. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et bien asséchée. La vibration causée par le fonctionnement du moteur peut faire bouger l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil près d'un brûleur au gaz ou électrique où à un endroit où il pourrait toucher à une source de chaleur.
- Ne l'utilisez pas sur le plateau d'égouttement du lavabo.
- Assurez-vous que le robot est complètement assemblé avant de le faire fonctionner. L'appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.
- Assurez-vous d'avoir enfoncé la touche MARCHE/ARRRÊT et débranché l'appareil avant d'y assembler les lames, le disque et le couvercle.
- Manipulez le robot culinaire et les accessoires avec soin. Les lames et les disques sont extrêmement tranchants et doivent demeurer inaccessibles aux enfants.
- Fixez toujours le bol bien en place sur le socle motorisé avant d'assembler les lames ou les disques.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'un comptoir ou d'une table, toucher à des surfaces chaudes ou se nouer. Déroulez-le complètement avant l'usage.
- Gardez les mains, les spatules ou tout autre ustensile loin des lames ou des disques durant le fonctionnement, afin de prévenir le risque de blessure corporelle importante ou de dommage à l'appareil. Une spatule de plastique peut être utilisée, mais seulement quand le moteur a cessé de tourner. Assurez-vous d'avoir éteint le moteur en enfonçant la touche MARCHE/ARRÊT et d'avoir débranché l'appareil avant de retirer le couvercle du bol.
- Ne touchez pas aux pièces en mouvement de l'appareil. Ne poussez pas les aliments avec vos mains lorsque vous les tranchez ou les déchiquetez. Utilisez toujours le poussoir.
- Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de retirer le couvercle.

- Ne rangez jamais les lames ou les disques sur l'arbre de rotation du moteur. Pour réduire les risques de blessure, aucune lame ni disque ne doit être placé sur l'arbre de rotation, sauf si le bol est bien verrouillé et le robot fonctionne. Rangez les lames et les disques pour qu'ils soient inaccessibles aux enfants, comme vous le feriez pour des couteaux tranchants.
- Assurez-vous que le couvercle et l'entonnoir sont verrouillés avant de faire fonctionner le robot culinaire.
- Ne tentez jamais de contourner ou de modifier le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Débranchez toujours l'appareil s'il n'est pas utilisé, ou avant de tenter de le déplacer, le nettoyer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Certains mélanges plus coriaces, comme la pate, peuvent ralentir la vitesse de rotation de la lame. Dans ce cas, ne traitez pas les aliments plus d'une minute.
- Ne traitez pas de liquides chauds ou bouillants – laissez-les refroidir avant de les mettre dans le bol du robot.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne mettez aucune pièce du robot dans le micro-ondes.
- Ne remplissez pas le bol au-delà du niveau maximum de 12 tasses (2,8 L) pour les liquides et de 16 tasses pour les aliments secs (déchiquetage). Ajoutez toujours les ingrédients secs ou plus denses avant les ingrédients liquides.
- Ne retirez jamais le couvercle quand l'appareil fonctionne. Utilisez toujours les touches MARCHE/ARRÊT ou PAUSE pour arrêter le robot avant de retirer le couvercle.
- Soyez très prudent lorsque vous retirez les aliments du bol du robot. Assurez-vous que le moteur et les lames/disque sont complètement immobilisés au préalable. Assurez-vous d'avoir éteint le moteur en enfonçant la touche MARCHE/ARRÊT et d'avoir débranché l'appareil avant de retirer le couvercle du robot. Le bol du robot doit alors être déverrouillé du corps du moteur et les lames/disque délicatement retirés avant d'extraire les aliments.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs, de nettoyants caustiques ou de nettoyants pour le four pour nettoyer l'appareil.
- Respectez à la lettre les consignes d'entretien et de nettoyage décrites dans ce livret.
- Pour éviter tout dysfonctionnement de l'interrupteur du bol, ne rangez jamais le robot culinaire avec le poussoir verrouillé en place.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues dans ce livret. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- L'usage d'accessoires non vendus ou recommandés par Breville peut causer des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Assurez-vous que le moteur et les lames/disque sont complètement immobilisés avant de les retirer. Assurez-vous d'avoir éteint le moteur en enfonçant la touche MARCHE/ARRÊT et d'avoir débranché l'appareil s'il n'est pas utilisé, s'il est laissé sans surveillance ou avant de l'assembler, le nettoyer ou le ranger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes handicapées. Surveillez les jeunes enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Vérifiez régulièrement si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même sont endommagés. Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est endommagé de quelque façon que ce soit ou s'il est dysfonctionnel. Cessez immédiatement l'utilisation et visitez **www.Breville.com** ou appelez le Service aux consommateurs de Breville pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez **www.Breville.com** ou appelez le Service aux consommateurs de Breville.
- Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation relié à la terre et d'une fiche reliée à la terre. Il doit être branché dans une prise de courant à trois trous correctement reliée à la terre. Si un court-circuit se produit, la mise à la terre réduira les risques de choc électrique.
- Si la prise murale est standard à deux trous, il en tient de votre responsabilité et obligation de la faire remplacer par une prise murale à 3 trous reliée à la terre.
- Ne tentez en aucune circonstance de couper ou de retirer la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation ou d'utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou si un doute existe quant à la mise à la terre adéquate de l'appareil.

FICHE ASSIST^MC DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^MC conçue de façon à laisser passer un doigt pour un retrait facile et sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.

RECOMMANDATIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation relativement court (6') très sécuritaire qui réduit le risque de blessures corporelles ou de dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la puissance en watts de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher; (3) la corde doit est munie d'une fiche reliée à la terre à trois broches.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre produit Breville

FAITES LA CONNSAISSANCE DE VOTRE PRODUIT BREVILLE



A. **Petit poussoir**
Contrôle de façon accrue la transformation d'aliments de petite taille. Il sert également de tasse à mesurer pour ajouter/mesurer les ingrédients. Le robot culinaire continuera de tourner, que le petit poussoir soit en place ou non.

B. **Gros poussoir**
Pour pousser les aliments dans l'entonnoir. Le robot culinaire ne pourra démarrer si le gros poussoir n'est pas correctement installé.

C. **Très large entonnoir**

D. **Couvercle du robot**
Se verrouille sur le bol du robot.

E. **Touche IMPULSION**
Enfoncez la touche successivement pour de brefs jets de puissance. Le moteur s'arrêtera automatiquement après que la touche aura été relâchée.

F. **Touche MARCHE/PAUSE**

G. **Touche MARCHE/ARRÊT**
Pour faire démarrer le moteur seulement. Vous devrez enfoncer la touche MARCHE/PAUSE pour faire fonctionner le robot.

H. **Système de sécurité de l'entonnoir**
Empêche le moteur de tourner si le bol, le couvercle et le gros poussoir ne sont pas correctement verrouillés.

I. **Joint de silicone**
Réduit le risque d'écoulement lorsque de grands volumes de liquides sont traités.

J. **Bol du robot**
Bol de 16 tasses pour ingrédients secs et bol de 12 tasses pour ingrédients liquides (humides). Le bol se verrouille sur le socle motorisé.

K. **Minuterie de compte progressif et à rebours**
Régle le temps de transformation nécessaire, pour un compte progressif ou à rebours, et arrête l'appareil une fois le compte à rebours terminé.

L. **Écran ACL**
Affiche la fonction de minuterie.

M. **Moteur en prise directe**
Avec système de freinage de sécurité.

N. **Pieds caoutchoutés antidérapants**
Pour plus de sécurité et de stabilité

O. **Disque à juliennes**
Utilisez pour couper les légumes en juliennes.

P. **Disque à frites/bâtonnets de légumes**
Utilisez pour faire des frites ou des bâtonnets de légumes.

Q. **Disque déchiqueteur réversible**
Utilisez un côté pour déchiqueter fin/mince et l'autre, pour un déchiquetage plus grossier.

R. **Disque éminceur réglable**
Utilisez pour trancher les ingrédients. Les 24 réglages permettent de trancher de 0.33mm à 8mm d'épaisseur.

S. **Disque émulsionneur**
Utilisez cet accessoire pour fouetter les oeufs et la crème.

T. **Lame universelle microdentelée S Blade^MC**
Action rapide pour hacher, mélanger ou fouetter une variété d'ingrédients.

U. **Lame à pâte**
Lame émoussée conçue pour mélanger de façon souple les ingrédients de la pâte.

V. **Mini lame**
Utilisez pour hacher, mélanger ou fouetter une variété d'ingrédients.

W. **Tige de rotation**
Se fixe au couplage d'entraînement du bol et sert à retenir le disque éminceur et les disques en place. Utilisez la tige de rotation avec les disques à juliennes, à frites/bâtonnets de légumes, déchiqueteur réversible, émulsionneur et éminceur réglable.

X. **Boîte de rangement avec couvercle**
Utilisez pour ranger les lames et les disques lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

NON ILLUSTRÉS

Brosse de nettoyage
Pour nettoyer le bol du robot, les lames et les disques. L'extrémité aplatie sert à racler les résidus d'aliments coincés.

Spatule en plastique
Pour racler les parois du bol et ainsi obtenir un mélange homogène.

Mini bol de 2,5 tasses
Pour traiter de petits volumes d'ingrédients.

Rangement du cordon
Le cordon se loge dans le boîtier pour réduire la longueur.

Fiche Assist^MC de Breville
Boucle ergonomique pour retirer facilement la fiche de la prise murale.

NOTE

Les bols et les accessoires sont sans BPA.

ASSEMBLAGE

de votre produit Breville

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre robot culinaire familiarisez-vous avec toutes les pièces. Retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles, en prenant soin de manipuler les lames et les disques avec précaution, car leurs arêtes sont très coupantes. Lavez le bol du robot, le couvercle et les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Rincez et asséchez correctement. (Consultez la section Entretien, nettoyage et rangement).

1. Placez le socle motorisé sur une surface sèche et de niveau. Placez le bol du robot sur le socle motorisé, en alignant la poignée avec l'indication ALIGN HANDLEsur le socle.



2. Tournez le bol du robot en sens horaire jusqu'à ce que la poignée soit alignée sur l'inscription TURN TO LOCK. Le bol se verrouillera en place.



3. Si vous utilisez un disque, fixez d'abord la tige de rotation au couplage d'entraînement du bol. Placez le disque de façon à ce que le côté à être utilisé soit orienté vers le haut. Tenez-le par le moyeu central en plastique et placez l'orifice central sur la tige de fixation. Pressez fermement vers le bas jusqu'à ce que le disque s'enclenche correctement. (Veuillez noter que ces disques ne s'adaptent qu'au grand bol du robot).

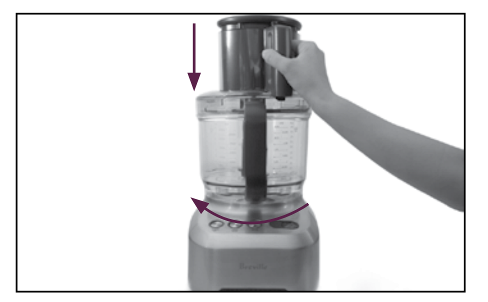


4. Si vous utilisez la lame S Blade[MC], la lame à pâte ou la mini lame, veuillez la tenir par le moyeu central en plastique, placez-la sur la tige de rotation et pressez vers le bas pour qu'elle s'insère correctement.

   Si vous utilisez la mini lame, vérifiez si le mini bol est d'abord assemblé dans le grand bol.



5. Placez le couvercle sur le bol du robot, de façon à ce que l'entonnoir soit légèrement à droite de la poignée du bol et que les flèches soient alignées. ALIGN LOCK Tout en tenant l'entonnoir et en pressant fermement vers le bas, tournez le couvercle dans le sens horaire (tel qu'indiqué sur le graphique), de sorte que l' 'onglet de verrouillage' du couvercle s'insère dans l' 'encoche de verrouillage de sûreté' de la poignée. Le couvercle sera alors verrouillé en place.



NOTE

Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le bol et son couvercle ne sont pas bien verrouillés.



ATTENTION

Les lames (incluant la mini lame) et les disques ont des arêtes extrêmement coupantes. Manipulez-les toujours avec soin.

6. Branchez l'appareil dans une prise de 110/120V.
7. Pressez la touche MARCHE/ARRÊT pour faire démarrer le robot. Le contour de la touche s'illuminera en rouge pour indiquer que le robot est en marche.
8. Enfoncez la touche MARCHE/PAUSE pour faire démarrer le moteur et procéder au traitement.

NOTE

Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le grand poussoir n'est pas inséré correctement en place.

Pressez la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre le moteur. Si vous avec besoin de brefs jets de puissance, pressez la touche IMPULSION et tenez-la brièvement, puis relâchez-la et pressez à nouveau. L'impulsion s'arrêtera automatiquement lorsque la touche sera relâchée.

9. Pour régler la minuterie, pressez les touches ▲▼ situées sur le côté gauche de la fenêtre de minuterie. Le temps progressera par intervalles de 5 secondes, de 0 à 30 secondes. De 30 secondes à 2 minutes, la progression se fera par intervalles de 10 secondes, et de 2 minutes à 9:59 minutes, par intervalles de 20 secondes.

NOTE

Si la minuterie n'a pas été réglée, le compte progressif se fera automatiquement.

10. Une fois la minuterie réglée, pressez la touche START/PAUSE et le compte à rebours débutera.

11. Assurez-vous que le gros poussoir est correctement inséré. Le robot culinaire ne s'activera que lorsque le poussoir sera en place.

    Une fois le temps écoulé, le robot culinaire s'arrêtera et entrera en mode 'veille'. Trois bips se feront entendre pour indiquer la fin de l'opération.

    Le robot est muni d'un 'système de verrouillage de sûreté' qui empêche l'appareil de démarrer si le gros poussoir n'est pas en place. L'opération s'arrêtera automatiquement, une fois que le gros poussoir aura été retiré du couvercle. La marque MAX indiquée sur l'entonnoir détermine la quantité maximale d'aliments qui peut être placée dans l'entonnoir pour que le poussoir active l'appareil.

12. À la fin de l'opération, attendez toujours que les lames ou les disques soient arrêtés avant de déverrouiller et de retirer le couvercle. Pour ce faire, vérifiez que la touche MARCHE/ ARRÊT a été enfoncée et que la fiche a été retirée de la prise murale. En tenant l'entonnoir et en pressant fermement vers le bas, tournez le couvercle en sens antihoraire pour que les flèches ne soient plus alignées.

NOTE

Par mesure de sécurité, le robot culinaire s'arrêtera automatiquement quand le couvercle sera déverrouillé. Cependant, il est recommandé d'éteindre manuellement l'appareil en utilisant la touche MARCHE/ARRÊT avant de retirer le couvercle.

13. Retirez le bol (avant de retirer la lame ou les disques) en le tournant dans le sens antihoraire, jusqu'à ce que la poignée soit alignée sur la marque 'ALIGN HANDLE. Soulevez le bol de la tige de rotation.

    Lorsque vous retirez les disques, faites-le avec précaution en saisissant le moyeu en plastique au centre du disque et en soulevant le disque hors de la tige de rotation.

NOTE

Réassemblez le robot culinaire en verrouillant le bol bien en place avant d'y ajouter la lame, le disque ou le couvercle.

NOTE

Soyez très prudents lorsque vous retirez les aliments du bol. Assurez-vous que le moteur et les lames ou disques ont été complètement immobilisés avant le démontage. Assurez-vous d'avoir éteint le moteur en enfonçant la touche MARCHE/ ARRÊT et d'avoir retiré la fiche de la prise murale avant de retirer le couvercle du bol. Le bol doit être déverrouillé du corps du moteur et la lame ou le disque retiré avant de retirer les aliments du bol.

SYSTÈME DE PROTECTION EN CAS DE SURCHARGE

Si le moteur est surchargé, le robot culinaire entrera en mode 'veille' et l'icône OVERLOAD clignotera sur l'écran ACL. Vous pouvez quand même éteindre le robot en pressant la touche MARCHE/ARRÊT. Avant de réactiver l'appareil, laissez-le refroidir environ 30 minutes.

Certains mélanges plus coriaces, comme la pâte, peuvent ralentir la vitesse de rotation de la lame. Dans ce cas, ne traitez pas les aliments plus d'une minute.

Si les lames ou les disques se bloquent durant l'opération, assurez-vous d'avoir éteint le moteur en enfonçant la touche MARCHE/ARRÊT et d'avoir retiré la fiche de la prise murale. Retirez le couvercle et dégagez les aliments coincés entre la lame et le bol ou dans le disque. Replacez le couvercle et procédez normalement. Si cela se reproduit, c'est que le bol du robot est peut-être surchargé. Retirez un peu d'aliments et traitez de plus petites quantités.

NOTE

Le robot culinaire est conçu de façon à ce que le moteur ne tourne pas si le bol et son couvercle ne sont pas bien verrouillés et que le poussoir n'est pas bien inséré dans l'entonnoir. Si le robot est en marche sans que le couvercle soit correctement verrouillé en place, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Centre de service de Breville.

TECHNIQUES DE TRANSFORMATION DE BASE

de votre produit Breville

Le robot culinaire peut transformer les aliments de différentes façons, selon la lame ou le disque que vous choisirez.

HACHER AVEC LA LAME MICRODENTELÉE S BLADE[MC]

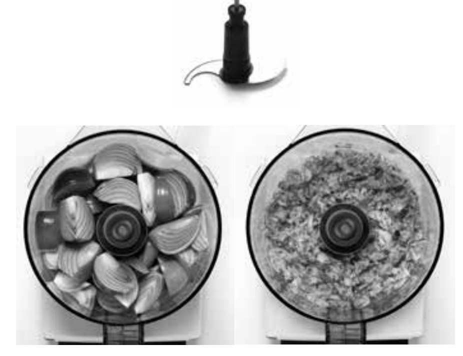
La lame S Blade[MC] hache les aliments crus ou cuits pour obtenir la consistance requise, de la plus grossière à la plus fine. La lame microdentelée S Blade[MC] réduira le temps requis pour obtenir les résultats escomptés lors de la transformation de grandes quantités d'aliments. Le résultat dépendra du type d'aliments et de la durée de transformation. Souvenez-vous de toujours placer la lame S Blade[MC] dans le bol du robot avant d'ajouter les aliments.

NOTE

Pour éviter un traitement excessif des aliments, vérifiez régulièrement la consistance. Dans plusieurs cas, il est recommandé d'utiliser la touche IMPULSION pour obtenir la consistance requise en quelques secondes seulement. Si nécessaire, pressez la touche MARCHE/ARRÊT, déverrouillez le couvercle et raclez les parois du bol avec la spatule pour obtenir une consistance uniforme.

Légumes crus, fruits et viandes cuites

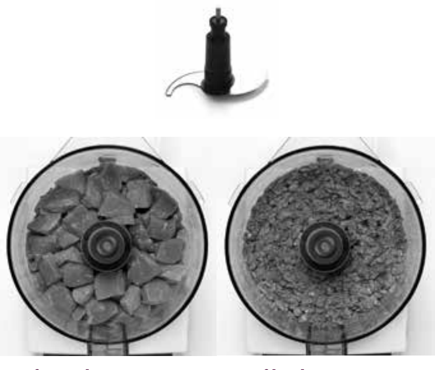
Parez et coupez les aliments en cubes de 1 po (2,5 cm). Ne traitez pas plus de 8 tasses à la fois en utilisant la touche IMPULSION par intervalles de 1-2 secondes, jusqu'à ce consistance ou format désirés.



Oignons espagnols en quartiers Oignons espagnols hachés

Viande crue, poulet et poisson

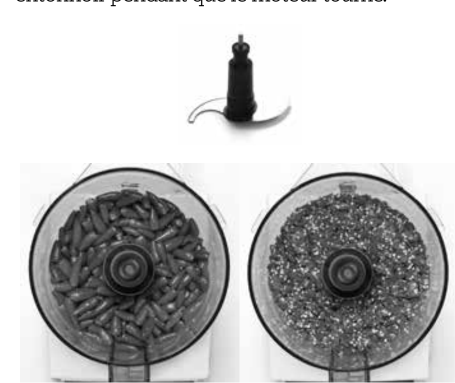
Parez et coupez les aliments en cubes de 1 po (2,5 cm). Assurez-vous que tous les os ont été retirés. Réfrigérez jusqu'à consistance ferme, ce qui aidera la lame S Blade[MC] à couper les aliments plus facilement. Ne traitez pas plus de 2¼ lb (1 kg) de viande crue pour 30 secondes maximum à la fois en utilisant la touche MARCHE/PAUSE, jusqu'à ce que le tout soit haché ou émincé en format ou consistance désirée.



Boeuf en cubes Boeuf haché

Ail, piments forts et gingembre

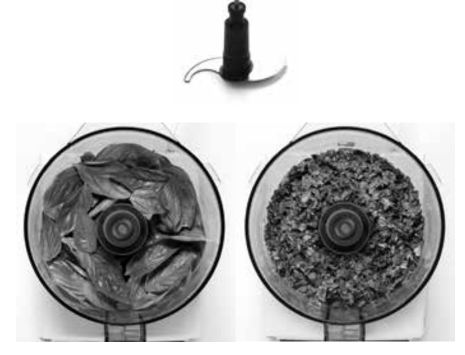
Pelez les gousses d'ail et laissez-les entières. Pour les piments forts, laissez-les entiers (retirez les graines, si désiré). Pour le gingembre, pelez et coupez en cubes de 1 po (2,5 cm). Traitez jusqu'à consistance désirée. L'ail et les piments se gardent au réfrigérateur, dans un contenant hermétique, jusqu'à 1 semaine, s'ils sont mélangés à un peu d'huile végétale. Ajoutez un peu de Sherry au gingembre. Si vous ajoutez de l'ail, des piments forts ou du gingembre à d'autres ingrédients, insérez-les dans le petit entonnoir pendant que le moteur tourne.



Piments forts entiers — Piments forts hachés

Fines herbes

Lavez et asséchez correctement les fines herbes. Retirez le tiges coriaces. Ne traitez pas plus de 2 bouquets (environ 4 tasses) à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes, jusqu'à ce que le tout soit haché en format ou consistance désirée.

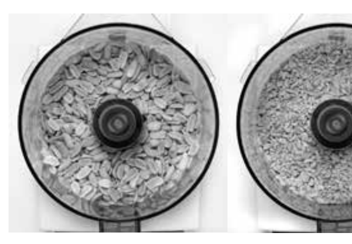


Feuilles de basilic — Basilic haché

Noix

Ne traitez pas plus de 6 tasses (850g) de noix écalées à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes, jusqu'à ce que le tout soit haché en format désiré.





Arachides écalées — Arachides hachées

Fruits séchés

Comme les fruits séchés peuvent être collants, mettez-les au congélateur environ 10 minutes (cela les empêchera d'adhérer aux lames). Ne traitez pas plus de 4 tasses à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes, jusqu'à ce que le tout soit haché en format ou consistance désirée.

NOTE

Si vous hachez des fruits en prévision de faire un gâteau, traitez au préalable les fruits, en y ajoutant un peu de farine de la recette pour empêcher que les fruits ne collent à la lame S Blade[MC].







Fruits séchés entiers Fruits séchés hachés

Zeste de citron

Retirez le zeste de citron en utilisant un économe et coupez en morceaux de 1 po (2,5 cm) de longueur. Ne traitez pas plus de 6 tasses à la fois avec ½ tasse de sucre, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes, jusqu'à ce que le tout soit haché en format désiré.

NOTE

La partie blanchâtre de l'écorce de citron est amère. Il faudra retirer le zeste en prenant soin de laisser cette partie sur le fruit.

Oeufs à la coque

Après la cuisson des oeufs à la coque, laissez-les refroidir, puis retirez la coquille et coupez-les en deux. Ne traitez pas plus de 12 oeufs à la fois en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1–2 secondes, jusqu'à ce que le tout soit haché en format ou consistance désirée.

Chapelure molle

Cassez des morceaux de pain rassis (le pain frais collera aux lames). Ne traitez pas plus de 4 tasses à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes, jusqu'à consistance désirée.

NOTE

Pour la chapelure, traitez une tranche de pain à la fois.

Chapelure sèche

Brisez des morceaux de pain et faites-les griller au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Ne pas trop griller. Ne traitez pas plus de 6 tasses à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes, jusqu'à consistance désirée.

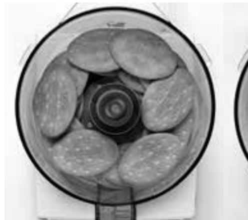
Chapelure de biscuits

Cassez les biscuits en quartiers, mesurez la quantité et placez-les dans le bol du robot. Ne pas trop colorer. Ne traitez pas plus de 6 tasses à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes, jusqu'à consistance désirée.

NOTE

La chapelure de biscuits sucrés ou salés peut être utilisée en remplacement de la pâte à tarte sucrée ou salée.







Biscuits entiers Chapelure de biscuits

Chapelure de gâteau

Coupez le gâteau en petits morceaux, mesurez la quantité et placez dans le bol du robot. Ne traitez pas plus de 6 tasses à la fois, en utilisant la touche IMPULSION à intervalles de 1-2 secondes, jusqu'à consistance désirée.

RÉDUIRE EN PURÉE AVEC LA LAME MICRODENTELÉE S BLADE[MC]

La lame S Blade[MC] réduit en purée les aliments crus ou cuits pour obtenir la consistance désirée, incluant les aliments pour bébés. Pour traiter de grandes quantités, la lame S Blade[MC] réduira le temps de transformation requis pour obtenir de bons résultats. Souvenez-vous de placer la lame S Blade[MC] dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.

NOTE

Après avoir réduit les aliments en purée, retirez délicatement la lame S Blade[MC] et utilisez une spatule pour racler les aliments adhérant à la lame et au bol.

Légumes cuits

Pelez et coupez les légumes en cubes de 1 po (2,5 cm). Vérifiez que les légumes sont bien cuits et ramollis avant de les transformer. Ne traitez pas plus de 10 tasses à la fois en utilisant la touche MARCHE/PAUSE jusqu'à consistance désirée.

NOTE

Après avoir transformé les aliments, ajoutez, si nécessaire, un peu de bouillon par le petit entonnoir afin d'obtenir une purée plus onctueuse.

Potage aux légumes

Utilisez la même méthode que pour les légumes cuits (ci-dessus), et pendant que le moteur tourne, ajoutez graduellement pas plus de 4 tasses de bouillon et crème ou lait par le petit entonnoir. Ne dépassez pas le niveau de liquide MAX.



Citrouille cuite   Citrouille en purée

Viande cuite et pâtés

Parez et coupez la viande en cubes de 1 po (2,5 cm). Pour le pâté de foies de poulet, laissez les foies entiers. Ne traitez pas plus de 1 kg (2¼ lb), en utilisant la touche MARCHE/PAUSE jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Pour le pâté, ajouter de la crème par le petit entonnoir pendant que le moteur tourne.

NOTE

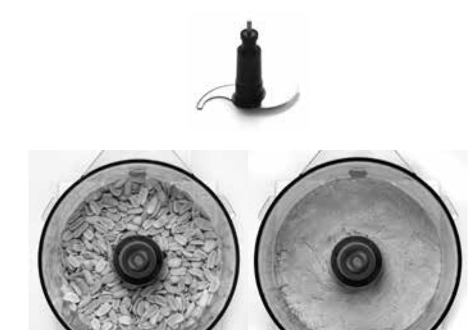
Vous pourrez ajouter du jus de cuisson durant l'opération, si le mélange est trop épais.

Beurre d'arachides

Transformez les arachides écalées, pas plus de 6 tasses à la fois,, en utilisant la touche MARCHE/PAUSE jusqu'à consistance désirée. Note: le mélange formera une boule.

NOTE

2 tasses d'arachides donneront environ 1 tasse de beurre d'arachides. L'huile naturelle contenue dans le beurre se séparera. Bien mélanger avant l'utilisation.



Arachides écalées — Beurre d'arachides

Fruits frais

Pelez et coupez les fruits en cubes de 1 po (2,5 cm). Assurez-vous de bien les dénoyauter ou les épépiner. Pour les fruits plus coriaces comme les pommes ou les poires, faites-les cuire avant de les mettre au robot. Ne traitez pas plus de 6 tasses à la fois, en utilisant la touche MARCHE/PAUSE jusqu'à consistance désirée.

Aliments pour bébés

Parez et coupez les aliments (viande et/ou légumes) en cubes de 1 po (2,5 cm). Ne traitez pas plus de 8 tasses à la fois en utilisant la touche MARCHE/PAUSE jusqu'à consistance désirée.

NOTE

Ajoutez un peu de bouillon ou de lait durant l'opération, si le mélange devient trop épais. Si nécessaire, congelez le surplus non utilisé dans un bac à glace, puis mettez le tout dans des sacs pour congélation, prêt à être utilisé.

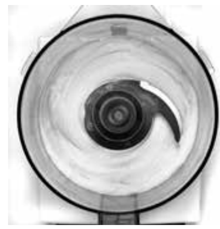
MÉLANGER AVEC LA LAME MICRODENTELÉE S BLADEMC

La lame S BladeMC mélange les ingrédients pour préparer gâteaux, pâtes à crêpe et sauces à base d'oeufs comme la mayonnaise. Souvenez-vous de toujours placer la lame S BladeMC dans le bol avant d'y ajouter les aliments.

Gâteau au beurre (Pound cake)

Placez le beurre ramolli et le sucre dans le bol du robot. Transformez en utilisant la touche MARCHE/PAUSE jusqu'à ce que le mélange soit légèrement crémeux. Pendant que le moteur tourne, ajoutez les oeufs, un à la fois, par le petit entonnoir, en mélangeant après chaque addition. Ajoutez le liquide et les ingrédients secs et traitez en utilisant la touche IMPULSION jusqu'à ce que le mélange soit uniforme. Si nécessaire, cessez l'opération, retirez le couvercle et raclez les parois du bol avec une spatule. Replacez le couvercle et si vous ajoutez des fruits séchés, des noix, etc., utilisez la touche IMPULSION jusqu'à consistance homogène.









Beurre et sucre en crème

Mélange pour gâteau au beurre

Mélanges à gâteau et pâte à crêpe

Utilisez cette méthode pour les mélanges à gâteau et la pâte à crêpe. Placez tous les ingrédients (en commençant par les ingrédients liquides) dans le bol du robot, en prenant soin de ne pas excéder le niveau de liquide MAX.

Transformez en utilisant la touche MARCHE/PAUSE jusqu'à consistance homogène. Si nécessaire, cessez l'opération, retirez le couvercle et raclez les parois du bol avec une spatule. Replacez le couvercle et continuez, en prenant soin de ne pas trop mélanger.

Pâte à biscuits

Insérer la lame S BladeMC dans le bol du robot. Y ajouter le beurre ramolli et le sucre. Mélangez en utilisant la touche MARCHE/PAUSE jusqu'à consistance légèrement crémeuse. Pendant que le moteur tourne, ajoutez les oeufs un à un par le petit entonnoir, en mélangeant bien après chaque addition. Placez les ingrédients secs dans le bol du robot et, en utilisant la touche IMPULSION, traitez les ingrédients jusqu'à consistance homogène. Ajoutez les fruits séchés, les noix, etc. par le petit entonnoir et utilisez la touche IMPULSION jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.




Farine et beurre


Pâte à tarte

Mélange à biscuits

Insérer la lame S BladeMC dans le bol du robot. Ajoutez les ingrédients fondus, puis les liquides et enfin les ingrédients secs. Mélangez les ingrédients en utilisant la touche IMPULSION jusqu'à consistance homogène. Si nécessaire, cessez l'opération, retirez le couvercle et raclez les parois du bol avec une spatule. Replacez le couvercle et continuez sans trop mélanger. Ajoutez les fruits secs, les noix, etc. en utilisant la touche IMPULSION jusqu'à consistance homogène.

Sorbet

En utilisant la lame S BladeMC, placez les fruits murs et le sirop dans le bol du robot et transformez jusqu'à consistance homogène. Transférez le mélange dans un plat en plastique et laissez congeler légèrement. Transférez le mélange congelé dans le bol du robot et, à l'aide de la lame S BladeMC, mélangez en utilisant la touche IMPULSION jusqu'à consistance homogène. Remettez le mélange au congélateur, comme avant, et répétez l'opération 2-3 fois pour briser les plus gros morceaux de glace. À l'aide du disque émulsionneur, montez les blancs d'oeufs en neige (voir 'Blancs d'oeufs' à la page 77).

Ajoutez la purée de fruits congelés aux blancs d'oeufs et pliez le tout en utilisant la touche IMPULSION jusqu'à consistance homogène. Congelez jusqu'au moment de servir.

Trempettes et tartinades

Placez tous les ingrédients dans le bol du robot et, à l'aide de la lame S BladeMC, mélangez en utilisant la touche MARCHE/PAUSE jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés et de consistance désirée. Si nécessaire, retirez le couvercle durant l'opération et raclez les parois du bol avec une spatule.

PÉTRIR AVEC LA LAME À PÂTE

Les extrémités de la lame de plastique mélangent les ingrédients de la pâte de façon plus souple.



Pâte à tarte

Insérez la lame à pâte dans le bol du robot. Ajoutez la farine et les cubes de beurre refroidi. Ne traitez pas plus de 6 tasses (700 g) de farine à la fois. Transformez en utilisant la touche PUSLE jusqu'à ce que le beurre soit absorbé par la farine. Pendant que le moteur tourne, ajoutez rapidement le liquide par le petit entonnoir et mixez jusqu'à ce que le mélange forme une boule de pâte.

Pâte à pain

Insérez la lame à pâte dans le bol du robot. Utilisez la levure instantanée sèche active et incorporez-la aux ingrédients secs dans le bol. Ne traitez pas plus de 5 tasses (700g) de farine. Ajoutez les cubes de beurre ramolli et transformez en utilisant la touche MARCHE/PAUSE jusqu'à ce que le beurre soit absorbé par la farine. Si vous utilisez de l'huile, pendant que le moteur tourne, versez l'huile par le petit tube d'alimentation et transformez jusqu'à ce que le mélange forme une boule de pâte souple et élastique. Ne pas trop mélanger.

Transférez la pâte sur une surface légèrement enfarinée et pétrissez-la durant 5 minutes, si nécessaire, jusqu'à ce qu'elle soit souple et flexible. Placez la pâte dans un grand bol graissé et gardez-la recouverte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Retournez la pâte sur une surface légèrement enfarinée et pétrissez encore jusqu'à consistance souple et élastique. Façonnez la pâte, laissez-la lever dans un endroit chaud, puis cuisez-la au four.

NOTE

La lame à pâte doit être utilisée pour les pâtes à levure ou celles qui requièrent un pétrissage.

FONCTION DU MINI BOL



Le mini bol peut être imbriqué dans le grand bol et est utilisé pour traiter de petites quantités d'aliments. La mini lame fournie s'adapte au mini bol et peut être utilisée pour hacher, mélanger et fouetter une variété d'aliments.

TRANCHER, DÉCHIQUETER ET RÂPER AVEC LES DISQUES

Trancher avec le disque éminceur réglable



NOTE

Utilisez le disque éminceur réglable avec la tige de rotation.

Le disque éminceur réglable tranche les fruits et les légumes crus selon l'épaisseur désirée, avec 24 réglages qui vont de 0.33mm (fin) à 8mm (épais).

Si vous traitez de grandes quantités d'ingrédients, le disque éminceur réglable réduira le temps nécessaire pour obtenir de bons résultats. Les résultats dépendront du type d'aliments et de la façon dont ils seront empliés dans l'entonnoir.

Pour des aliments de petite taille, le petit entonnoir offre un plus grand contrôle pour ajuster l'épaisseur.

Pour ajuster l'épaisseur des tranches, tenez le rebord du disque éminceur d'une main, et tournez le cadran d'ajustement sur l'autre côté du disque pour régler l'épaisseur. Une flèche indique la hauteur à laquelle la lame est réglée. Installez le disque éminceur réglable sur la tige de rotation dans le bol du robot. Refermez le couvercle et insérez le large poussoir pour faire fonctionner l'appareil.

NOTE

L'épaisseur des tranches peut varier sensiblement selon les aliments à être traités et la pression exercée sur le large poussoir.

Ne surchargez pas l'entonnoir avant de trancher les aliments. Le poussoir ne pourra activer l'appareil si l'entonnoir est trop rempli. Le graphique Max indique le niveau maximum de remplissage.



ATTENTION

La lame du disque éminceur réglable est très coupante. Garder les mains à l'écart de la lame.

NOTE

Le fait de placer les aliments à l'extrême gauche du large entonnoir assurera de la stabilité et des tranches plus égales.

Déchiqueter et râper avec le disque déchiqueteur réversible



NOTE

Utilisez le disque déchiqueteur réversible avec la tige de rotation.

Vous pourrez obtenir un râpage fin ou grossier, grâce au disque déchiqueteur réversible. Utilisez un côté pour un déchiquetage plus grossier, ou l'autre pour déchiqueter plus fin. Faites basculer le disque délicatement pour que le côté requis soit orienté vers le haut.

Trancher et déchiqueter

1. Placez le disque de votre choix sur la tige du bol du robot.
2. Préparez les aliments selon les catégories ou recettes décrites plus bas.
3. Entassez les aliments dans l'entonnoir, selon les catégories énoncées plus bas. Pour des aliments de petite taille, laissez le gros poussoir en place et servez-vous plutôt du petit. Les aliments devraient être placés de sorte qu'ils se tiennent debout dans l'entonnoir, mais pas trop tassés pour obstruer l'acheminement dans l'entonnoir à l'aide du poussoir.
4. Procédez en utilisant la touche MARCHE/PAUSE et, simultanément, en poussant les aliments vers le bas de l'entonnoir à l'aide du poussoir. N'appliquez pas de pression trop forte, car cela pourrait endommager les disques. Pressez légèrement pour des aliments plus tendres comme les tomates et les bananes, moyennement pour les aliments plus fermes comme les pommes de terre et les pommes, et fermement pour les aliments coriaces comme les produits de charcuterie et le salami.
5. Répétez l'opération pour trancher, déchiqueter ou râper le reste des aliments.

Fruits et légumes ronds

Lavez, pelez, évidez ou égrenez les fruits et les légumes (si nécessaire). Pour les petits fruits, comme les kiwis et les tomates Roma, coupez une bonne tranche du dessous de sorte qu'ils reposent à plat dans l'entonnoir.

Pour des fruits ou des légumes plus gros, comme les pommes, coupez-le en deux, si nécessaire, pour qu'ils s'insèrent bien dans l'entonnoir. Empliez-les dans l'entonnoir en réglant le disque éminceur au numéro convenant à l'épaisseur requise.



Tomates dans l'entonnoir



Tomates tranchées



Pommes dans l'entonnoir



Pommes tranchées

Fruits et légumes allongés

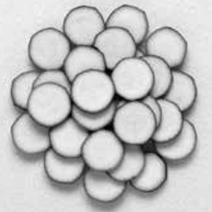
Lavez et pelez les fruits et les légumes. Coupez-les d'abord en une longueur qui convient à l'entonnoir (pas plus de 5½ po/14 cm). S'ils sont déjà de bonne longueur, parez le bout pour qu'ils reposent à plat dans l'entonnoir, ou sur le côté, si vous désirez de longues tranches.

Empilez-les dans l'entonnoir, à la verticale ou à l'horizontale, avec le disque bien placé.

Le petit entonnoir conviendra davantage aux légumes plus longs comme les carottes ou les zucchinis.



Zucchinis dans l'entonnoir



Zucchinis tranchés



ATTENTION

Lorsque vous tranchez ou déchiquetez des aliments, utilisez toujours le poussoir pour les acheminer dans l'entonnoir. Ne mettez jamais les mains ou une spatule dans l'entonnoir. Attendez que le disque ait terminé sa rotation avant de retirer le couvercle.

Légumes feuillus

Pour le chou, lavez-le et essorez-le. Coupez-le en quartiers pour qu'il s'insère dans l'entonnoir. Pour la laitue, lavez-la et essorez-la soigneusement en séparant les feuilles que vous enroulerez ensemble et mettrez debout dans l'entonnoir. Tranchez ou déchiquetez.

NOTE

Nous ne vous recommandons pas de trancher ou déchiqueter les épinards. Lavez-les et asséchez-les soigneusement, puis déchirez-les en morceaux et utilisez la lame à hacher ou la lame S Blade MC.







Laitue dans l'entonnoir   Laitue tranchée

Fromage

Soyez très prudent lorsque vous traitez le fromage dans le robot culinaire. Les fromages à pâte molle, comme la mozzarella ou le bocconcini, doivent être très fermes (mi-congelés), sans quoi ils obstrueront les lames.

Pour les fromages plus coriaces comme le parmesan, vérifiez au préalable la dureté, car ils pourraient endommager les lames - le fromage devrait se trancher facilement avec un couteau.

Pour les fromages ronds comme la mozzarella et le bocconcini, coupez une tranche sur le dessus pour que le côté plat soit face au disque. Pour les fromages en quartiers, disposez-les côte à côte pour former un rectangle (un morceau orienté vers le haut et l'autre, vers le bas). Tranchez ou déchiquetez.

Charcuterie

Coupez la viande pour que la longueur convienne à l'entonnoir (pas plus de 5½ po/14 cm). Placez-la dans l'entonnoir de façon à ce que le côté coupé soit face au disque.







Salami dans l'entonnoir   Salami tranché

Chocolat

Brisez le chocolat en morceaux. Réfrigérez pour qu'il soit ferme. Empilez dans l'entonnoir et déchiquetez.

DISQUE À JULIENNES



NOTE

Utilisez le disque à juliennes avec la tige de rotation.

Le disque à juliennes se place sur la tige de rotation dans le grand bol et sert à couper les aliments en bâtonnets. Les aliments souvent coupés en juliennes sont les carottes, les zucchinis, les pommes de terre et le céleri. Pour de longs bâtonnets, utilisez le gros entonnoir et disposez les légumes à l'horizontale. Pour les couper en 'allumettes',

utilisez le petit entonnoir et le petit poussoir.

DISQUE À FRITES/BÂTONNETS DE LÉGUMES



NOTE

Utilisez le disque à frites/bâtonnets de légumes avec la tige de rotation.

Le disque à frites/bâtonnets de légumes se place sur la tige de rotation dans le grand bol, et sert à couper les aliments en bâtonnets longs et plus épais. Bien qu'il soit utilisé principalement pour les pommes de terre, il peut aussi servir à d'autres aliments. Si vous traitez de grosses pommes de terre, disposez-les à l'horizontale dans l'entonnoir afin d'obtenir de très longs bâtonnets.

Pour de meilleurs résultats, appliquez une pression ferme sur le poussoir.

Pressez la touche MARCHE/PAUSE.

NOTE

Lorsque vous utilisez le disque à frites/bâtonnets de légumes, il se peut que le dernier morceau d'aliment reste coincé dans la lame de coupe. Cela est normal, mais peut déstabiliser le disque. Pour réduire la vibration, nous vous recommandons de retirer rapidement le poussoir de l'entonnoir après que chaque morceau d'aliment sera traité, pour permettre au moteur de s'arrêter rapidement. Insérez d'autres morceaux d'aliment et répétez l'opération.

Il peut être nécessaire de retirer le couvercle durant la transformation de certains aliments. Retirez le disque du bol et dégagez la nourriture coincée avant de reprendre l'opération.

FOUETTER AVEC LE DISQUE ÉMULSIONNEUR



Le disque émulsionneur se positionne sur la tige de rotation à l'intérieur du bol et sert à aérer les ingrédients.

NOTE

Lorsque vous utilisez le disque émulsionneur, insérez la tige de rotation avant d'ajouter les ingrédients.

Blancs d'oeufs

Assurez-vous que le bol du robot et le disque émulsionneur sont propres, secs et sans gras.

Versez au moins 6 blancs d'oeufs et une pincée de sel dans le bol. Montez-les en neige en utilisant la touche MARCHE/PAUSE (environ 1 minute). Pendant que le moteur tourne, ajoutez lentement 1 c. à soupe de jus de citron par le petit entonnoir, ce qui stabilisera les blancs d'oeufs.

NOTE

Les blancs d'oeufs en neige ne sont pas recommandés pour faire des meringues (voir 'Trucs de transformation').







Blancs d'oeufs

Blancs d'oeufs en neige

NOTE

Lorsque vous utilisez le disque émulsionneur, insérez la tige de rotation avant d'ajouter les ingrédients.

Lait frappé

Versez le lait, les essences et la crème glacée dans le bol du robot et, à l'aide du disque émulsionneur, transformez en utilisant la touche MARCHE/PAUSE jusqu'à consistance mousseuse. Afin de réduire le dégoulinage, n'utilisez pas plus de 3¼ tasses (800ml) de liquide lorsque vous préparez du lait frappé en utilisant le disque émulsionneur.

Crème fouettée

Versez 600 ml/2½ tasses de crème très froide dans le bol du robot et, à l'aide du disque émulsionneur, transformez en utilisant la touche IMPULSION jusqu'à consistance désirée.

Sauces à base d'oeufs

(Mayonnaise, sauces hollandaise et béarnaise)

À l'aide du disque émulsionneur, mettez dans le bol au moins 6 jaunes d'oeufs ou 4 oeufs entiers, les assaisonnements et le vinaigre. En utilisant la touche MARCHE/PAUSE, fouettez jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux (environ 2 minutes).

Pour la mayonnaise: à l'aide de la lame S BladeMC, et pendant que le moteur tourne, versez l'huile en filet dans le petit entonnoir jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. N'excédez pas le niveau MAX.

Pour les sauces hollandaise ou béarnaise: à l'aide du disque émulsionneur, et pendant que le moteur tourne, versez le beurre fondu dans le petit entonnoir jusqu'à consistance désirée. N'excédez pas le niveau de liquide MAX.

TRANSFORMATION DES ALIMENTS EN UN CLIN D'OEIL

de votre produit Breville

TRANSFORMATION DES ALIMENTS EN UN CLIN D'OEIL

Pour plus d'information sur la préparation des aliments et la façon de les transformer, consultez les techniques de transformation de base.

Pour des recettes plus spécifiques, consultez la section des recettes.

ALIMENTS	TYPE DE LAME	ÉPAISSEUR VARIABLE DU DISQUE ÉMINCEUR	TYPE DE DISQUE RECOMMANDÉ
Ail	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Assaisonnement	0–2 Utilité: Ail émincé	
Aubergine	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Accompagnement, soupes	2–5 Utilité: Aubergines grillées	Déchiqueteur ou à juliennes Utilité: Accompagnement
Avocat	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Guacamole	2–5	
Asperges (cuites)	S Blade[MC] ou mini lame Utilisé: Trempette aux asperges		
Betteraves		2–5	Déchiqueteur Utilité: Salade
Brocoli (cuit)	S Blade[MC] Utilité: Soupe de brocoli		
Carottes	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Soupe de légumes	0–5	Déchiqueteur Utilité: Salade
Céleri	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Soupe de légumes	Mince: 1-2, moyenne: 2–3 Utilité: Salade	
Champignons (crus)	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Soupe de légumes	4–6 Utilité: Salade, soupe de légumes, sauce aux champignons, soupe de champignons	
Champignons (cuits)	S Blade[MC] Utilité: Soupe de champignons	4–6 Utilité: Salade, soupe de légumes, sauce aux champignons, soupe de champignons	
Chou		Mince: 1–2, moyenne: 2–3 Utilité: Accompagnement	Déchiqueteur Utilité: Salade
Chou-fleur (cuit)	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Soupe de chou-fleur		
Courge musquée	S Blade[MC] ou mini Utilité: Soupe à la courge musquée	3–6 Utilité: Salade de citrouille tranchée	
Citrouille	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Frittata	3–6 Utilité: Salade de citrouille tranchée	Déchiqueteur - Fin ou grossier Utilité: Salade
Citrouille (cuite)	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Purée, soupe, scones	3–6 Utilité: Salade de citrouille tranchée	Déchiqueteur - Fin ou grossier
Épinards	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Accompagnement		

TRANSFORMATION DES ALIMENTS EN UN CLIN D'OEIL

ALIMENTS	TYPE DE LAME	ÉPAISSEUR VARIABLE DU DISQUE ÉMINCEUR	TYPE DE DISQUE RECOMMANDÉ
Épinards (cuits)	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Épinards en crème*		
Fines herbes	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Assaisonnement pour pesto		
Gingembre	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Assaisonnement		
Laitue		2-4 Utilité: Salade	
Navet	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Soupe de légumes		
Oignons	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Soupe de légumes	0-5 Utilité: Salade	
Panais	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Accompagnement	2-5 Utilité: Lasagne de légumes	
Panais (cuit)	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Accompagnement		
Panais (cuit)	S Blade[MC] Utilité: Accompagnement		
Piments forts	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Asaisonnement		
Pois (cuits)	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Accompagnement, aliments pour bébés		
Poireaux	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Soupes	2-5 Utilité: Soupe de légumes	
Pommes de terre		0,5-6 Utilité: Gratin de pommes de terre	À frites, à juliennes, déchiqueteur Utilité: Frites, pommes de terre rissolées
Pommes de terre (cuites)	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Purée de pommes de terre		
Tomates	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Salsa	2-5 Utilité: Garniture à sandwich, salade Caprese, relish de tomates	
Zucchinis		3-6 Utilité: Accompagnement, zucchini tranché, gratin	Déchiqueteur - fin ou grossier Utilité: Salade, frittata

TRANSFORMATION DES ALIMENTS EN UN CLIN D'OEIL

ALIMENTS	TYPE DE LAME	ÉPAISSEUR VARIABLE DU DISQUE ÉMINCEUR	TYPE DE DISQUE RECOMMANDÉ
Agrumes (fruit ou zeste)	S Blade^{MC} ou mini lame Utilité: Hachis de fruits		
Ananas	S Blade^{MC} ou mini lame Utilité: Salade de fruits	2–5 Utilité: Rondelles d'ananas, gâteau renversé aux ananas	
Bananes	S Blade^{MC} ou mini lame Utilité: Sauce pour dessert		
Fraises	S Blade^{MC} ou mini lame Utilité: Salade de fruits, sauce pour dessert	2–5 Utilité: Crêpes aux fraises, tarte aux fruits frais	
Fruits séchés	S Blade^{MC} ou mini lame Utilité: Salade de fruits, sauce pour dessert		
Fruits à noyau (abricot, nectarine, pêche, prune)	S Blade^{MC} ou mini lame Utilité: Salade de fruits, sauce pour dessert		
Kiwi	S Blade^{MC} ou mini lame Utilité: Salade de fruits, sauce pour dessert	4-6 Utilité: Décoration pour dessert	
Mangue	S Blade^{MC} ou mini lame Utilité: Salade de fruits		
Melon (de miel/ cantaloup)	S Blade^{MC} ou mini lame Utilité: Salade de fruits		
Petits fruits	S Blade^{MC} ou mini lame Utilité: Salade de fruits, coulis		
Poire	S Blade^{MC} ou mini lame Utilité: Salade de fruits	4-6 Utilité: Tarte aux poires	
Poire (cuite)	S Blade^{MC} ou mini lame Utilité: Aliments pour bébé		
Pommes	S Blade^{MC} ou mini lame Utilité: Compote de pommes	2-5 Utilité: Tarte aux pommes	
Pommes (cuites)	S Blade^{MC} ou mini lame Utilité: Aliments pour bébés	4-6 Utilité: Salade de fruits	
Blancs d'oeuf			Émulsionneur Utilité: Montés en neige (non recommandé pour meringues)
Chapelure	S Blade^{MC} ou mini lame Utilité: Garniture, farce		

TRANSFORMATION DES ALIMENTS EN UN CLIN D'OEIL

ALIMENTS	TYPE DE LAME	ÉPAISSEUR VARIABLE DU DISQUE ÉMINCEUR	TYPE DE DISQUE RECOMMANDÉ
Chocolat	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Ganache au chocolat		Déchiqueteur - fin ou grossier Utilité: Décoration pour desserts
Fromage à la crème	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Trempettes, gâteau au fromage		
Fromage		2–5 Utilité: Garniture pour sandwich	Déchiqueteur - Fin ou grossier Utilité: Fromage râpé pour pizza
Oeufs (à la coque)	S Blade[MC] ou mini lame Utilité: Sandwich, oeufs mimosa	2-5 Utilité: sandwich	
Oeufs (entiers ou jaunes)			Émulsionneur Utilité: Mayonnaise
Pâte à crêpe	À pâte Utilité: Gâteaux, crêpes, gaufres		Émulsionneur Utilité: Gâteaux, muffins, crêpes
Pâte	À pâte Utilité: Pâte à tarte, pâtisserie		
Viande (crue)	S Blade[MC] Utilité: Pain à la viande, hamburgers, boulettes de viande		
Viande (cuite)	S Blade[MC] ou mini lameUtilité: Garniture à sandwich, pâte, aliments pour bébés		
Viande (charcuterie)		1-6 Utilité: Sandwich, antipasto, garniture à pizza	

TRUCS DE TRANSFORMATION

- Ne remplissez pas le bol du robot au-delà du niveau de liquide MAX pour les ingrédients humides. Ajoutez toujours les ingrédients secs ou plus denses dans le bol avant les ingrédients liquides.
- Pour éviter de trop hacher les aliments, vérifiez fréquemment leur consistance. Raclez les parois du bol avec une spatule pour assurer une texture homogène.
- Si vous devez hacher des fruits pour ajouter à un mélange à gâteau, faites-le avant de préparer le mélange, en ajoutant un peu de farine aux fruits, ce qui évitera qu'ils ne collent aux lames.
- Lorsque vous préparez de la chapelure, utilisez du pain rassis, car le pain frais collera aux lames.
- Ajoutez du liquide aux purées après la transformation.
- Utilisez le petit entonnoir lorsque vous ajoutez du liquide dans le mélange.
- Le beurre d'arachides préparé dans le robot culinaire aura tendance à se séparer. Bien mélanger avant l'utilisation.
- Lorsque vous transformez une variété d'ingrédients, il n'est pas nécessaire de les retirer après chaque addition, à moins qu'ils excèdent le niveau MAX.
- Lorsque vous mélangez des ingrédients secs et humides, le mélange sera plus homogène si vous placez d'abord les ingrédients secs dans le bol.
- Les oeufs à la neige conviennent tout à fait pour aérer les sorbets. Un minimum de 6 blancs d'oeufs est recommandé. Pour maximiser les résultats, utilisez le disque émulsionneur.
- Monter les blancs d'oeufs en neige pour les meringues peut prendre un certain temps, car le sucre doit se dissoudre et le mélange doit s'aérer. Il est recommandé d'utiliser le disque émulsionneur pour de meilleurs résultats.
- Avant de trancher ou déchiqueter les aliments, parez-les pour qu'ils s'insèrent bien dans l'entonnoir. Ne dépassez pas le niveau maximum indiqué CHUTE FILL MAX.
- Avant de trancher ou déchiqueter les aliments plus tendres (comme la viande), congelez-les légèrement pour les rendre plus fermes.

ENTRETIEN, NETTOYAGE & RANGEMENT

de votre produit Breville

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Lorsque vous aurez terminé l'utilisation du robot culinaire, débranchez-le.

Socle motorisé

Essuyez le socle motorisé avec un chiffon propre et humide après chaque utilisation. Asséchez correctement avec un chiffon doux et propre.

Bol du robot et couvercle

Lavez à la main et à l'eau chaude savonneuse, utilisant un détergent doux. N'utilisez pas de tampons ou d'éponges à récurer ou de nettoyants abrasifs, car ils en égratigneront la surface en plastique. Les pièces en plastique peuvent à l'occasion être mises au lave-vaisselle (sur le plateau supérieur seulement). Cependant, nous ne le recommandons pas sur une base régulière, car une exposition prolongée à l'eau très chaude et aux détergents forts les endommagera et raccourcira la durée de vie du plastique.

NOTE

Le joint de silicone va au lave-vaisselle et peut être laissé en place sur le couvercle du robot pour le nettoyage.

Lame S Blade[MC], mini lame, lame à pâte et disques

Lavez le bol et le couvercle à la main. Utilisez la brosse de nettoyage pour racler les résidus d'aliments sur les lames ou les disques. L'extrémité de la brosse est conçue spécialement à cet effet. Pour éviter de se couper, ne laissez pas la lame S Blade[MC] ou les disques tremper dans l'eau savonneuse. La lame S Blade[MC], la lame à pâte, les disques et la tige de rotation peuvent également être mis au lave-vaisselle (sur le plateau supérieur seulement).

Odeurs et taches d'aliments

Les aliments comme les carottes peuvent tacher les pièces en plastique, tandis que d'autres comme l'ail peuvent laisser une odeur désagréable. Pour s'en débarrasser, faites tremper les pièces 5 minutes dans 2 litres d'eau et ½ tasse de jus de citron. Rincez et lavez normalement.

RANGEMENT

- Vérifiez que le robot culinaire est éteint et débranché.
- Veillez à ce que toutes les pièces soient propres et sèches.
- Tenez la lame S Blade[MC] soigneusement avec la tige. La lame S Blade[MC] et la mini lame devraient toujours être rangées dans la boîte de rangement lorsqu'elles ne sont pas utilisées.
- Mettez le couvercle sur le dessus du bol du robot, mais NE LE TOURNEZ PAS en sens horaire pour le verrouiller avant de le ranger, car une pression indue serait exercée sur les interrupteurs de fonctionnement et de protection du robot et du socle motorisé.
- Placez le gros poussoir, avec le petit poussoir inséré à l'intérieur, dans l'entonnoir.
- Placez les disques dans la boîte de rangement et rangez dans un endroit sécuritaire, à l'écart des enfants, pour éviter qu'ils ne se blessent accidentellement. Nous ne recommandons pas de ranger les disques dans un tiroir avec d'autres ustensiles.
- Rangez votre robot culinaire à la verticale sur le comptoir ou dans un endroit accessible de l'armoire.
- Ne mettez rien sur le dessus du robot culinaire.

NOTE

Le large disque à frites doit être placé dans la fente arrière de la boîte de rangement.

NOTE

La boîte de rangement des accessoires peut être placée à la verticale dans l'armoire, pour épargner de l'espace. Assurez-vous qu'elle est bien fermée.



ATTENTION

Les arêtes des lames et des disques sont extrêmement coupantes. Manipulez-les avec soin, et ce, en tout temps.

Ne plongez jamais le socle motorisé, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne rangez jamais votre robot culinaire avec le bol et le couvercle verrouillés en place, car cela pourrait exercer une pression indue sur l'interrupteur automatique situé sur la poignée du robot, et sur l'interrupteur automatique de sûreté situé sur le socle motorisé.

Ne mettez aucune pièce du robot culinaire au lave-vaisselle.

GUIDE DE DÉPANNAGE

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Les aliments ne sont pas transformés uniformément	• Coupez les ingrédients en morceaux égaux de 2,5cm (1po) avant de les transformer. • Traitez les ingrédients en portions pour ne pas surcharger l'appareil.
Les tranches sont coupées en biseau ou inégales	• Coupez les aliments uniformément avant de les mettre dans l'entonnoir. • Appliquez une pression uniforme sur le poussoir.
Les aliments débordent de l'entonnoir	• Tassez bien les aliments dans le gros entonnoir, pour de meilleurs résultats. Si vous traitez de petites quantités, placez les aliments à l'extrême gauche de l'entonnoir ou utilisez le petit entonnoir.
Des aliments restent sur le disque après la transformation	• Il est normal que de petits morceaux d'aliments restent après la transformation.
Le moteur ralentit lors du pétrissage de la pâte	• Il se peut que la quantité de pâte excède la capacité maximale. Retirez-en la moitié et traitez-la en deux portions. • La pâte est peut-être trop humide (voir à la page suivante). Si le moteur accélère, poursuivez le traitement. Sinon, ajoutez un peu de farine, 1 cuillerée à la fois, jusqu'à ce que le moteur accélère. Continuez jusqu'à ce que la pâte nettoie les parois du bol.
Les ingrédients ne sont pas complètement incorporés par la lame à pâte	• Lorsque vous pétrissez la pâte, faites toujours démarrer le robot avant d'ajouter les ingrédients liquides. Ajoutez-les en un filet lent et constant, pour permettre aux ingrédients secs de les absorber. Si trop de liquide est ajouté, attendez que les ingrédients soient bien mélangés dans le bol, puis ajoutez lentement le reste du liquide (n'éteignez pas l'appareil). Versez le liquide sur la pâte à mesure que celle-ci passe sous l'ouverture de l'entonnoir; ne versez pas le liquide directement dans le bol du robot.
La pâte ne nettoie pas l'intérieur du bol	• La quantité de pâte pourrait excéder la capacité maximale du robot culinaire. Retirez-en la moitié et traitez-la en deux portions. • La pâte est peut-être trop sèche (voir à la page suivante).
Un peu de pâte s'accumule sur la lame et la pâte n'est pas pétrie uniformément	• Arrêtez le robot, retirez délicatement la pâte, divisez-la en 3 portions que vous distribuerez également dans le bol du robot.
La pâte reste dure après le pétrissage	• Divisez la pâte en 2 ou 3 portions que vous distribuerez également dans le bol du robot. Pétrissez 10 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit molle et souple.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
La pâte est trop sèche	• Pendant que le moteur tourne, ajoutez de la farine par le petit entonnoir, 1 c. à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte nettoie les parois du bol.
La pâte est trop humide	• Pendant que le moteur tourne, ajoutez de la farine par le petit entonnoir, 1 c. à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte nettoie les parois du bol.
Le moteur ne démarre pas	• Un interrupteur de verrouillage de sécurité empêche le moteur de démarrer si l'appareil n'est pas correctement assemblé. Assurez-vous que le bol et le couvercle sont bien verrouillés en place. • Si vous êtes à trancher ou déchiqueter et que la solution ci-dessus ne fonctionne pas, vérifiez si les aliments à l'intérieur de l'entonnoir n'excèdent pas la marque maximale de remplissage, pour permettre à la tige de rotation de faire démarrer le moteur. • Assurez-vous que le grand poussoir est suffisamment inséré dans l'entonnoir pour activer l'interrupteur de verrouillage de sécurité. L'écran ACL affichera "Insert Pusher" (Insérer le poussoir). • Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifiez le cordon d'alimentation et la prise murale.
Le robot culinaire s'arrête pendant le fonctionnement	• Le couvercle peut s'être déverrouillé; assurez-vous qu'il est bien positionné. • Si le moteur surcharge, l'icône OVERLOAD clignotera sur l'écran ACL. Éteignez le moteur en pressant la touche MARCHE/ARRÊT et débranchez l'appareil. Laissez-le refroidir 20-30 minutes avant de reprendre l'opération.
Le moteur ralentit durant l'opération	• Ceci est normal, car certaines charges plus lourdes (par exemple, trancher/déchiqueter du fromage)peuvent exiger que le moteur travaille plus fort. Replacez les aliments dans l'entonnoir et poursuivez l'opération. • Vous pouvez avoir excédé la capacité de charge maximale. Retirez certains des ingrédients et poursuivez l'opération.
Le robot vibre/ se déplace sur le comptoir durant l'opération	• Assurez-vous que les pieds en caoutchouc sous l'appareil sont propres et secs. Vérifiez également que la capacité maximale de charge n'a pas été dépassée. • Ceci est normal, car certaines charges plus lourdes (par exemple, trancher/déchiqueter du fromage) peuvent exiger que le moteur travaille plus fort.

RECETTES

HUMMUS

Environ 1½ tasse

INGRÉDIENTS

2 btes de 15oz de pois chiches, bien égouttés
3 gousses d'ail, pelées
120 ml (½ tasse) de Tahini (pâte de sésame)
80 ml (⅓ tasse) de jus de citron
177 ml (6 oz) d'huile d'olive extra vierge
1 c. à thé de sel
½ c. à thé de paprika

PRÉPARATION

1. Assembler la lame S Blade^{MC} au robot culinaire.
2. Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot, sauf l'huile d'olive. Pendant que le moteur tourne, ajoutez l'huile en filet par le petit entonnoir, jusqu'à consistance lisse et crémeuse.
3. Transférer à la cuillère dans un plat de service. Couvrir et laisser refroidir jusqu'au moment de servir.

Servir froid accompagné de pain pita.

MAYONNAISE

Environ 2 tasses

INGRÉDIENTS

3 jaunes d'oeufs
2 c. à thé de moutarde de Dijon
1 c. à thé de moutarde en grains
2 gousses d'ail pelées (optionnel)
1 c. à soupe de vinaigre blanc
1½ tasse (375 ml) d'huile d'olive

PRÉPARATION

1. Assembler la lame S BladeMC dans le robot culinaire.
2. Mettre les jaunes d'oeufs, la moutarde, l'ail et le vinaigre dans le bol du robot. Pendant que le moteur tourne, verser l'huile en un filet par l'entonnoir et mixer jusqu'à consistance lisse et onctueuse.

Variations - ajouter un des ingrédients suivants à la mayonnaise

Pour une mayonnaise riche et crémeuse:
¼ tasse de crème épaisse.

Pour une mayonnaise au yogourt:
¼ de yogourt nature.

Pour une mayonnaise au citron, remplacer le vinaigre par du jus de citron et ajouter 1 c. à thé de zeste de citron.

TREMPETTE AUX ÉPINARDS & ARTICHAUTS

Environ 2 tasses

INGRÉDIENTS

1 tasse (80 g) de fromage parmesan, râpé et séparé

½ tasse (60 g) de fromage mozzarella, râpé

1 oignon moyen, haché

4 gousses d'ail, émincées

1 c. à thé d'huile d'olive

450 g (1 lb) d'épinards

450 g (1 lb) de fromage à la crème

225 g (8 oz) de crème sure

6 oz de cœurs d'artichauts

1 c. à soupe de sauce Worcestershire

1 c. à soupe de Tabasco

Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F).
2. Assembler le disque déchiqueteur réversible dans le bol du robot, côté FIN.
3. Râper le fromage parmesan en l'insérant dans le tube d'alimentation. Retirer du bol et séparer en deux portions de ½ tasse. Réserver.
4. Tourner le disque déchiqueteur réversible de l'autre côté. Râper le fromage mozzarella en l'insérant dans le tube d'alimentation. Retirer du bol et réserver.
5. Retirer le disque déchiqueteur réversible et assembler la lame S BladeMC.
6. Couper l'oignon en 4, le déposer dans le bol du robot et mixer par impulsions à 10 ou 15 reprises ou jusqu'à ce qu'il soit moyennement haché.
7. Préchauffer une casserole à feu moyen élevé. Ajouter l'huile d'olive et faire tomber les oignons 2 min.
8. Ajouter l'ail et cuire jusqu'à ce qu'il soit odorant. Ajouter les épinards, un peu à la fois, et les cuire environ 30 sec. entre chaque addition.
9. Égoutter. Ajouter le fromage à la crème et la crème sure, chauffer jusqu'à ce que le fromage soit fondu et les ingrédients mélangés.
10. Retirer du feu et laisser refroidir.
11. Incorporer au mélange ½ tasse de fromage parmesan, les cœurs d'artichauts et les sauces Worcestershire et Tabasco. Saler et poivrer au goût.
12. Avec la lame S BladeMC assemblée, ajouter le mélange d'épinards et traiter jusqu'à consistance désirée, en raclant les parois du bol, si nécessaire. Ne pas trop mélanger pour garder une consistance légèrement grumeleuse.
13. Retirer du bol du robot et mettre dans un plat de cuisson allant au four. Saupoudrer du reste de parmesan et de mozzarella.
14. Cuire 20–25 min ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et fasse des bulles.

Servir avec des craquelins ou du pain. La trempette peut aussi servir à farcir un pain rond au levain.

PESTO

Environ 1½ tasse

INGRÉDIENTS

2 tasses (75 g) de feuilles de basilic bien tassées (environ une brosse botte)

2 gousses d'ail

2 c. à thé de jus de citron

⅓ tasse (50 g) de noix de pin, grillées

½ tasse (60 g) de fromage parmesan râpé

½ tasse d'huile d'olive

Sel et poivre noir frais moulu

PRÉPARATION

1. Assembler la lame S BladeMC dans le bol du robot.
2. Déposer tous les ingrédients dans le bol du robot, selon l'ordre décrit dans la recette. Mettre le couvercle et traiter jusqu'à consistance presque lisse. Racler les parois du bol, si nécessaire.
3. Transférer dans un contenant hermétique et garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

NOTE

Le pesto se gardera quelques jours au réfrigérateur, dans un contenant hermétique. Recouvrir de quelques gouttes d'huile et d'une pellicule plastique. Cela préviendra la décoloration.

AÏOLI

Environ 2 tasses

INGRÉDIENTS

1 tête d'ail

4 jaunes d'oeufs

Jus de 1 citron

2 c. à thé de vinaigre blanc

2 tasses (475 ml) d'huile d'olive ou végétale

1 c. à soupe de thym

Sel et poivre, au goût

PRÉPARATION

1. Assembler le disque émulsionneur dans le robot culinaire.
2. Préchauffer le four à 400°C (200°C).
3. Couper une tranche sur le dessus de la tête d'ail et l' envelopper dans du papier aluminium. Mettre dans un plat allant au four et et rôtir 30 min ou jusqu'à ce que l'ail soit ramolli et odorant.
4. Retirer la tête d'ail du four et laisser refroidir légèrement. Écraser pour dégager la pulpe.
5. Mettre les jaunes d'oeufs, le jus de citron et le vinaigre dans le bol du robot. Pendant que le moteur tourne, verser l'huile en un filet et transformer jusqu'à consistance lise et crémeuse. Ajouter l'ail rôti et le thym et assaisonner au goût.

SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE

Environ 1½ litre /pinte

INGRÉDIENTS

1 poireau, paré et nettoyé

1 morceau de gingembre frais de 2½ cm (1 po) pelé

1 c. à soupe de beurre ou d'huile

1 c. à thé de poudre de cumin

450 g (1 lb) de courge musquée, pelée et coupée en cubes

1 pomme de terre moyenne, pelée et coupée en cubes

3 tasses (710 ml) de bouillon de poulet

1 ⅓ de crème sure, pour garnir

Ciboulette à l'ail hachée, pour garnir

PRÉPARATION

1. Assembler le disque émінceur réglable au robot culinaire et trancher le poireau et le gingembre.
2. Dans un grand poêlon, chauffer le beurre, ajouter le poireau et le gingembre, sauter jusqu'à consistance tendre et ajouter le cumin, courge musquée, la pomme de terre et le bouillon de poulet. Retirer du feu et laisser refroidir.
3. Réassembler la lame S Blade^MC au robot culinaire.
4. Placer la moitié des ingrédients refroidis dans le bol du robot. Traiter jusqu'à consistance lisse et retirer. Répéter l'opération avec le reste des ingrédients. Réchauffer la soupe avant de servir.

Servir la soupe à la courge musquée très chaude, garnie de 1 c. à soupe de crème sure et saupoudrée de ciboulette hachée.

NOTE

Lorsque vous préparez des soupes, laissez refroidir les ingrédients environ 30 minutes avant de les traiter.

POTAGE PARMENTIER

Environ 2 litres /pintes

INGRÉDIENTS

2 poireaux parés et lavés

2 c. à soupe (28 g) de beurre

2 gousses d'ail pelées et écrasées

680 g (1½ lb) de pommes de terre pelées et hachées grossièrement

1 tasse (235 ml) de bouillon de poulet

1 tasse de crème sure

Sel et poivre (optionnel)

Ciboulette hachée pour garnir

PRÉPARATION

1. Assembler le disque émінceur réglable dans le robot culinaire et trancher les poireaux.
2. Dans une grande casserole, chauffer le beurre, ajouter les poireaux et l'ail et faire sauter 3–4 min, jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Ajouter les pommes de terre et le bouillon. Couvrir, porter à ébullition et laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre ramollissent. Laisser tiédir.
3. Réassembler le robot culinaire avec la lame S Blade^MC.
4. Placer la moitié des ingrédients tiédis dans le bol du robot. Mixer jusqu'à consistance homogène et retirer. Répéter l'opération avec le reste des ingrédients.
5. Transférer le mélange dans la casserole, y ajouter la crème sure, assaisonner au goût et réchauffer lentement avant de servir.

Servir très chaud, garni de ciboulette.

QUICHE AUX POIREAUX ET FROMAGE DE CHÈVRE

6–8 portions

INGRÉDIENTS

2 poireaux (partie blanche seulement)
3 c. à soupe (80 g) de beurre
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de thym frais, haché
Sel de mer et poivre noir frais moulu
80 g (3 oz) de fromage de chèvre
300 ml (10 oz) de crème
4 œufs
Quelques branches de thym, en surplus

Croute
2 tasses (250 g) de farine
135 g (4½ oz) de beurre froid, en cubes
1 œuf
2 c. à thé d'eau froide

PRÉPARATION

1. Pour préparer la croute, assembler la lame S Blade[MC] dans le bol du robot.
2. Déposer la farine et le beurre dans le bol du robot et mettre le couvercle.
3. Traiter les ingrédients jusqu'à consistance de fine chapelure. Ajouter l'œuf et l'eau et poursuivre la transformation jusqu'à la formation d'une boule. Ne pas trop traiter.
4. Pétrir légèrement la pâte à la main jusqu'à consistance lisse. Former un disque, couvrir de pellicule plastique et réfrigérer 20 min.
5. Préchauffer le four à 180°C (350°F). Graisser légèrement une assiette à tarte de 22,5 cm (9 po).
6. Réassembler le robot culinaire avec le disque éminceur réglé à 3–4 et trancher le poireau.
7. Dans un poêlon, chauffer le beurre et l'huile à feu moyen; ajouter les poireaux et cuire en remuant, jusqu'à ramollissement. Ajouter le thym haché et cuire encore une min. Saler, poivrer et réserver.
8. Entre deux feuilles de papier sulfurisé, abaisser la pâte en un cercle assez gran pour chemiser l'assiette, puis y transférer la pâte. Piquer le centre de la pâte à la fourchette. Recouvrir d'un papier sulfurisé et remplir de pois de cuisson ou de riz cru. Cuire au four 15 min; retirer les poids de cuisson et le papier et cuire encore 5 min ou jusqu'à opacité.
9. Étendre les poireaux sur le fond de tarte, saupoudrer de fromage de chèvre et recouvrir du thym supplémentaire. Fouetter ensemble la crème, les œufs, le sel et le poivre et verser sur les poireaux. Cuire dans le four préchauffé 30 min ou jusqu'à consistance ferme. Laisser refroidir 30 min avant de servir.

BOULETTES DE VIANDE DE MICA

Environ 25 boulettes ou
1 pain de viande de 9 x 5 x 3 po

INGRÉDIENTS

½ tasse de (48 g) parmesan râpé
1 oignon moyen, coupé en quartiers
½ tasse de persil italien (½ bouquet)
2 tranches de pain rassis, coupées en quatre
1 lb (450g) de boeuf désossé, coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
1 lb (450g) de porc désossé, coupé en cubes de 1 po
¼ tasse (32 g) de lait écrémé en poudre
½ c. à thé de graines de fenouil
1 c. à thé de basilic
1 c. à thé d'épices italiennes
1½ c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre moulu
2 gros oeufs
1–2 c. à soupe d'eau glacée, si nécessaire

PRÉPARATION

1. Râper finement le fromage parmesan à l'aide d'une râpe à fromage et réserver.
2. Assembler la lame S Blade^MC dans le bol du robot culinaire.
3. Placer l'oignon, le persil, le pain, la viande, le lait en poudre, le fromage râpé et les épices italiennes dans le bol du robot. Mixer par impulsions de 4 à 6 fois, puis continuellement jusqu'à finement haché.
4. Ajouter les oeufs et l'eau et vr pour bien mélanger, en évitant de trop mixer.
5. Façonner le mélange en boulettes de 2 c. à soupe chacune.
6. Disposer en une seule couche dans un plat de cuisson et cuire au four à 375°F (190°C) pendant 25 minutes.

Servir seul ou accompagné de sauce tomate.

SAUCE POUR PAIN DE VIANDE DE MICA

Quantité suffisante pour 1 pain

INGRÉDIENTS

1 bte de 6oz (170 g) de pâte de tomate
1 tasse (237 ml) de ketchup
¼ tasse (60 ml) de bouillon de boeuf
3 c. à soupe de vinaigre balsamique
3 c. à soupe de cassonade
2 c. à soupe de moutarde de Dijon
2 c. à thé de sauce Worcestershire

PRÉPARATION

Pour faire le pain de viande: remplacer l'eau par ¾ tasse (180 ml) de sauce et ajouter au mélange de boulettes de viande. Bien tasser le mélange dans un moule de 9 x 5 x 3 po et couvrir du reste de la sauce. Cuire au four à 190°C (375°F) environ 90 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit bruni et que la température interne soit de 160°F (70°C).

SAUCE MARINARA DE MICA

INGRÉDIENTS

1 gros oignon coupé en quartiers et haché

4 gousses d'ail, émincées

2 c. à thé d'épices italiennes

2-3 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge

½ tasse (120 ml) de vin blanc sec

2 btes de 28oz (793 g) de tomates italiennes et leur jus

1 bte de 6oz (170 g) de pâte de tomate

32 grandes feuilles de basilic

1 c. à soupe de sel

½ c. à thé de poivre moulu

Optionnel: 1 c. à thé de flocons de piments forts

PRÉPARATION

1. Assembler la lame S Blade^MC dans le robot culinaire.
2. Déposer les quartiers d'oignon dans le bol du robot et mixer par impulsions à 9 reprises, en arrêtant à mi-temps pour racler les parois du bol, si nécessaire. Retirer l'oignon et réserver.
3. Assembler le mini bol et la mini lame dans le robot culinaire.
4. Mixer l'ail jusqu'à finement haché et réserver.
5. Réassembler le robot culinaire avec la lame S Blade^MC.
6. Dans un poêlon préchauffé ou une large casserole, ajouter l'huile d'olive.
7. Une fois que l'huile aura commencé à frémir, ajouter l'oignon haché et faire sauter en remuant fréquemment durant 1 min, puis ajouter l'ail haché et les épices.
8. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que l'oignon soit tendre et les épices odorantes, en remuant de temps en temps.
9. Pendant que les oignons cuisent, ajouter les tomates et leur liquide, la pâte de tomate, les feuilles de basilic, le sel et le poivre dans le bol du robot et mixer jusqu'à consistance lisse. (Ajouter si désiré des flocons de piments forts).
10. Verser le vin au mélange et laisser réduire jusqu'à ce que le liquide soit presque évaporé.
11. Ajouter le mélange de tomates aux oignons et porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter à couvert 50–60 min.

Si vous utilisez des boulettes de Mica déjà cuites, ajoutez-les à la sauce 30 minutes avant la fin de la cuisson.

PÂTE À PIZZA DE BASE

Suffisant pour 4 croutes minces ou 2 croutes épaisses de 30 cm (12")

INGRÉDIENTS

3 tasses(450 g) de farine à pain
3 c. à thé de levure sèche
3 c. à thé de sucre
3 c. à thé de sel
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 tasse (237 ml) d'eau tiède

MARCHE À SUIVRE

1. Assembler la lame à pâte dans le robot culinaire.
2. Dans le bol, mettre la farine, la levure, le sucre, le sel et l'huile d'olive. Pendant que le moteur tourne, ajouter lentement l'eau par le petit tube d'alimentation. Traiter jusqu'à ce que la pâte une boule, mais sans trop mélanger.
3. Retirer la pâte et la pétrir sur un plan de travail légèrement enfariné jusqu'à consistance lisse. Mettre la boule de pâte dans un bol légèrement huilé, couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud 30 min ou jusqu'au double de volume. Transférer la pâte sur le plan de travail enfariné et la dégonfler (avec le poing) pour en retirer le surplus d'air, puis pétrir légèrement.
4. Pour une croute mince, diviser la pâte en 4 boules de 6 oz (170 g) et réserver jusqu'au moment de l'utiliser.
5. Pour une croute plus épaisse, diviser la boule de pâte en 2 et réserver jusqu'au moment de l'utiliser.

SAUCE À PIZZA VITE FAITE

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe d'huile d'olive
1 oignon rouge moyen, coupé en dés
3 gousses d'ail, émincées
1 boîte de 28oz (793 g) de tomates en dés
1 c. à soupe d'origan séché
1 feuille de laurier
Pincée de poivre de cayenne
Sel et poivre, au goût

MARCHE À SUIVRE

1. Chauffer l'huile dans une casserole moyenne à feu moyen.
2. Ajouter les oignons et les faire tomber.
3. Ajouter l'ail et cuire, sans le faire brûler. Dès que l'ail devient odorant, ajouter les tomates en dés, l'origan, la feuille de laurier, le poivre de cayenne, le sel et le poivre.
4. Laisser mijoter 10–15min.
5. Retirer du feu et laisser refroidir.
6. Mettre la sauce dans le grand bol du robot assemblé avec la lame S Blade^MC et réduire en purée. Si la sauce est trop liquide après l'opération, la remettre dans la casserole et laisser mijoter jusqu'à consistance désirée.

CROQUETTES DE POULET ÉPICÉES

6–8 portions, comme amuse-bouche

INGRÉDIENTS

2 longs piments rouges, épépinés et coupés en deux

2 bottes de citronnelle, partie blanche seulement, hachée finement

2 gousses d'ail

1 morceau de gingembre de 5 cm (2 po), pelé et tranché

1¾ lb (800 g) de poitrine de poulet, coupées en gros morceaux

½ tasse de feuilles de coriandre

¼ tasse (60ml) de sauce de poisson

2 c. à thé d'huile de sésame

Huile végétale pour dorer

Sauce chili sucrée

1 tasse (250 ml) de vinaigre de vin de riz

¾ tasse (165 g) de sucre

2 gros piments rouges, égrenés et finement hachés

MARCHE À SUIVRE

1. **Pour préparer la sauce chili:** dans une petite casserole, mélanger le vinaigre, le sucre et le sel et chauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Augmenter la chaleur et cuire à feu élevé environ 5 min ou jusqu'à ce que le liquide ait réduit et soit sirupeux. Retirer du feu et incorporer les piments. Réserver et laisser refroidir.
2. Pour préparer les croquettes: déposer les piments, la citronnelle, l'ail et le gingembre dans le mini bol du robot culinaire et traiter jusqu'à finement haché. Transférer le mélange dans le grand bol du robot assemblé avec la lame S Blade^MC et ajouter le poulet, la coriandre, la sauce de poisson et l'huile de sésame. Traiter jusqu'à ce que la viande soit finement hachée et la pâte distribuée uniformément, environ 5 sec.
3. Humecter les mains à l'eau froide et façonner des petites croquettes de poulet. Cuire les croquettes à feu moyen 4–5 min ou jusqu'à ce qu'elles soient colorées à l'extérieur et bien cuites.

Servir avec la sauce chili sucrée .

BEURRE MAISON

Environ 1 tasse

INGRÉDIENTS

3 tasses (700 ml) de crème de qualité
Sel fin (optionnel)

MARCHE À SUIVRE

1. Assembler le disque émulsionneur dans le bol du robot culinaire.
2. Verser la crème dans le bol et traiter 2–3 minutes ou jusqu'à ce que le gras du beurre se sépare du lait de beurre. Égoutter le lait de beurre et ajouter environ 1½ tasse d'eau glacée dans le bol. Traiter encore 2–3 sec, ce qui éliminera le lait du beurre. Passer au chinois et presser délicatement pour enlever l'excès d'eau.
3. Pour du beurre salé, mettre le beurre dans le mini bol du robot culinaire et ajouter le sel. Traiter 3-4 sec pour mélanger.
4. Mettre dans un contenant et réfrigérer. Le beurre se gardera au réfrigérateur 1–2 semaines.

Variations

Ail frais pour beurre à l'ail, huile d'olive légère pour un beurre tartinable. Cette recette peut se préparer avec la moitié des ingrédients.

COLESLAW

4–6 portions

INGRÉDIENTS

250 g (½ lb) lb de chou blanc, coupé en quartiers
250 g (½ lb) de chou rouge, coupé en quartiers
2 carottes pelées
1 oignon espagnol, pelé et coupé en quartiers
1 poivron rouge, coupé en quartiers
1 poivron vert, coupé en quartiers
2 branches de céleri
2 pommes Granny Smith, coupées en quartiers

Vinaigrette

1 tasse (237 ml) de mayonnaise
¼ tasse (60 ml) de crème sure légère
1 c. à soupe de moutarde en grains

PRÉPARATION

1. Assembler le disque à déchiqueter grossier dans le robot culinaire.
2. Déchiqueter le chou, les carottes, l'oignon et les poivrons, puis transférer dans un large bol de service.
3. Réassembler le disque éminceur réglable dans le robot culinaire et trancher le céleri et les pommes. Mélanger aux autres ingrédients.
4. Pour la vinaigrette: mélanger la mayonnaise, la crème sure et la moutarde.

Mélanger la vinaigrette avec les ingrédients et servir très froid.

CRÊPES AUX FRAISES

8 crêpes

INGRÉDIENTS

2 gros oeufs
1 tasse (235 ml) de lait
1 c. à soupe de beurre, fondu
1 tasse (130 g) de farine tout usage
2 c. à thé de sucre superfin
¼ tasse (50 g) de sucre superfin, en surplus
¼ tasse (60 ml) d'eau
1 chopine de fraises, lavées et équeutées
2 c. à soupe de brandy (optionnel)

PRÉPARATION

1. Assembler la lame S Blade[MC] au robot culinaire.
2. Mettre les oeufs, le lait, le beurre, la farine et le sucre dans le bol du robot. mixer jusqu'à consistance homogène. Laisser reposer 1 heure.
3. Préchauffer une petite poêle à frire ou poêle à crêpe antiadhésive. Y verser ¼ du mélange et faire tourner la poêle pour bien napper le fond. Cuire à feu moyen environ 1 min ou jusqu'à ce que le dessous de la crêpe soit doré. Tourner et cuire l'autre côté. Retirer et déposer sur une assiette. Répéter l'opération avec le reste du mélange, en empilant les crêpes séparées d'une feuille de papier ciré pour les empêcher de coller. Réserver.
4. **Pour préparer la sauce aux fraises:** dans une petite casserole, chauffer l'eau et le sucre supplémentaire jusqu'à ce qu'il soit dissout. Ajouter les fraises et cuire. Laisser refroidir légèrement.
5. Réassembler la lame S Blade[MC] dans le robot culinaire. Mettre le mélange de fraises dans le bol du robot. mixer jusqu'à consistance homogène. Y verser le brandy, si désiré.
6. Plier les crêpes en quatre et les disposer en couches superposées dans un plat légèrement graissé allant au four. Verser la sauce aux fraises sur les crêpes et cuire au four préchauffé à 400°F (200°C) 10-15 min.

Servir accompagné d'une cuillerée de crème glacée à la vanille.

SCONES

12–16 portions

INGRÉDIENTS

2 tasses (250g) de farine autolevante, tamisée

Pincée de sel

2 c. à soupe de beurre

¾-1 tasse de lait

½ tasse (65 g) de farine supplémentaire (pour l'emporte-pièce)Lait pour la dorure

PRÉPARATION

1. Assembler la lame à pâte dans le robot culinaire.
2. Mettre la farine, le sel et le beurre dans le bol du robot. Mixer jusqu'à ce que la farine ait absorbé le beurre.
3. Pendant que le moteur tourne, ajouter lentement dans l'entonnoir assez de lait pour former une boule. Ne pas trop mélanger.
4. Retirer la boule de pâte et pétrir délicatement sur une surface enfarinée. Presser la pâte avec les mains jusqu'à une épaisseur de 2 cm (¾ po).
5. Enfariner un emporte-pièce pour scones de 4 cm (1½ po) et couper la pâte en 12 scones. Si désiré, pétrir à nouveau les restes de pâte, presser et couper d'autres scones.
6. Disposer les scones dans un plat légèrement graissé de 11po x 7po (28cm x 18cm) et badigeonner d'un peu de lait.
7. Cuire les scones au four préchauffé à 250°C (475°F) 12–15 min ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits et dorés.
8. Placer les sones sur une grille et couvrir avec un linge à vaisselle.

Servir chaud avec de la confiture et de la crème fouettée.

Variation - Scones à la citrouille

À l'étape 3, remplacer ½ tasse de lait par ½ tasse de purée de citrouille.

NOTE

La quantité de lait peut varier selon le type de farine utilisée.

CUPCAKES AU FROMAGE & BISCUITS OREO

24 cupcakes

INGRÉDIENTS

1 ½ paquet de biscuits Orea (58 biscuits)

2 bâtonnets (226 g) de beurre, en cubes

2 paquets de 8oz (453 g) de fromage à la crème, en cubes

1 tasse (200g) de sucre

1 c. à thé d'extrait de vanille

4 gros oeufs (60g), battus légèrement

½ tasse (125 ml) de crème à fouettes

Pincée de sel

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 275°F (135°C).
2. Assembler la lame S Blade[MC] dans le grand bol du robot culinaire et ajouter les biscuits Oreo. Traiter jusqu'à l'obtention de fine chapelure.
3. Réserver ⅓ de la chapelure pour garnir. Mettre les cubes de beurre dans le bol du robot avec le reste de la chapelure et traiter jusqu'à consistance d'une pâte.
4. Chemiser un moule à muffin avec des moules de papier et partager la pâte de biscuits Oreo également dans chaque moule (environ 1 c. à soupe chacun). Presser la pâte dans le fond des moules, environ ¼ po d'épais, en s'assurant que le fond est bien recouvert. Cela deviendra la croute de chaque cupcake. Réfrigérer pendant le mélange des autres ingrédients.
5. Mettre la crème sure, le sucre, la vanille et 2 c. à soupe de chapelure de biscuits Oreo dans le grand bol du robot assemblé avec la lame S Blade[MC], et traiter jusqu'à consistance lisse.
6. Ajouter la crème à fouetter, une pincée de sel et les oeufs (un à la fois) et pulser pour incorporer à peine. Ne pas trop traiter.
7. Sortir les croutes du réfrigérateur et les remplir du mélange.
8. Mettre au four 20–22min (tourner le moule à mi-cuisson) et cuire jusqu'à ce que le centre soit encore un peu mou. Éteindre lefour, entr'ouvrir la porte et laisser les cupcakes refroidir. Cela les empêchera de craqueler. Retirer du four et saupoudrer de lachapelure restante. Réfrigérer au moins 3 heures avant de servir.